Ldw
196

Der Fränkische Weinbau

und die
daraus entstehende Produkte
patriotisch und physicalisch
beschrieben
in zweyen Theilen
von
Johann Christian Fischer.

EIGENTHUM DES COLLEGIUMS ST. ANNA
IN
AUGSBURG

Marktbreit,
gedruckt bey Johann Valentin Knenlein,
1782.

Der

Hochfürstl. Wirzburgischen

hochberühmten

Julier Universität

wiedmet

diese kleine Schrift

zu einem Merkmal

seines devoten Respekts

gegen die

vortreflichen Lehrer

derselben

der Verfasser.

Der Abdruck dieser Abhandlung über den fränkischen Weinbau fällt gerade in die festliche Periode, da die **Wirzburgischen Musen** das 3te Jubiläum seit ihrer Aufnahme in diesem durch viele Vorzüge ausgezeichneten Maynathen, unter dem Schutz des **großen Herzogs von Franken, Franz Ludwigs**, zu begehen, entschlossen sind.

Wen das Glück mit den ruhmvollen Anstalten dieses erhabenen **Fürsten** einigermassen bekannt gemacht hat, der muß seinen seltenen Talenten, von welchen sich dessen ansehnliche Lande die wesentlichsten

Vor=

Vortheile zu versprechen haben, auch wegen der neubelebten, auf die richtigsten Sätze gegründeten ökonomischen Einrichtungen Gerechtigkeit wiederfahren lassen, und jedem Heil! zurufen, den die Weisheit und Huld dieses Regenten, zur nützlichen Anwendung seines Fleises und zum vortheilhaften Gebrauch der ihm eigenen Feldgütter, anleitet. Und hier nimmt sich vorzüglich die Aufmerksamkeit aus, mit welcher **Seine Hochfürstliche Gnaden** gleich die ersten Jahre **Höchstdero** preißwürdigsten Regierung durch wichtige Sammlungen fränkischer Weine, unvergeßlich gemacht.

Beweiß genug, daß es diesem edlen Produkte unserer vaterländischen Rebe noch nicht ganz an Beschützern und Kennern unter den **Großen** der Erde fehle. Ehre genug für unsern Frankenwein, daß ihn ein **Fürst** vom ersten Range, als eine Waare von entschiedenen Werth, in seine unvergleichliche Kellereien aufnimmt.

Eben daher läst sich auch der unumstößliche Schluß folgern, daß jede Bemühung für die glücklichere Aufnahme des Weinbaues unter unserm Himmelsstriche den Absichten **Sr. Hochfürstl. Gnaden** entsprechen, und wo nicht **Höchstdero** gnädigsten Beyfall, denn dieser ist nur ein Reservat für wahre Verdienste, jedoch landesvätterliche und huldvolle Aufmerksamkeit erwarten dürfe.

Das Bewustseyn meiner mindern Kräften, durch welche diese kleine Schrift entstanden, hält mich weit zurücke, je den stolzen Gedanken zu nähren, daß, was ich hier zur Belehrung des fränkischen Weingärtners geschrieben, zu dem Throne eines der grösten Fürsten Germaniens gelangen werde. Allein, da es dem Publikum eine Verwegenheit dünken möchte, **Ihnen, verehrungswürdigste Vorsteher und Lehrer** der Wirzburgischen Universität, diese minderbeträchtliche Arbeit zugeeignet zu haben, so glaube, daß die von mir gebrauchte Freyheit eben darum sich eine desto günstigere Entschuldigung versprechen könne, da ich eine Versammlung von Gelehrten vor mir habe, welche jedem Fache der Weisheit und Wissenschaften,

dar=

darzu Sie durch Hochfürstliche Bestimmung ersehen sind, Ehre machen, und aus deren gemeinschaftlichen Bemühungen zur Wohlfart des Menschen jedes Rangs, auch ökonomisch=cameralische Kenntnisse nicht ausgeschlossen sind. Wären diese Blätter glücklich genug, von **Ihnen, Hohe Gönner,** einiger Aufmerksamkeit gewürdigt zu werden, und es fände sich, daß mein System über den Weinbau nicht ganz ungegründet seye, dann bleibet mir ganz sicher das Vergnügen, auch meines wenigen Orts zum Vortheil meiner fränkischen Landsleute etwas beygetragen zu haben. Aber auch, wo sie eine strengere Prüfung nicht aushalten sollte, würde ich es mir zur grösten Ehre anrechnen, die mir hochgeneigtest eröffneten Lücken und Fehler zu verbessern, um diesem kleinen Versuche diejenige Vollkommenheit zu geben, worinn er mit Nutzen gelesen und praktisch angewendet werden kann. Ob ich mein Thema genugsam überdacht, meinen Erfahrungen nicht zu leichtglaubig getrauet, einen zum Unterricht des fränkischen Weingärtners angemessenen Plan gewählet, und die besten Handgriffe in Behandlung des Weines gelehret habe? das überlasse ich, **Hochlöbliche Universität, Dero** richterlichen Ausspruche. Unter

ter den Tausenden, welche an dem Wirzburgischen Jubelfest gerührten Antheil nehmen, seye auch mir erlaubt, diesem weltberühmten Musensitz den ununterbrochensten Flor, und **Ihnen, verehrungswürdigste Lehrer**, ein **Ihren** Verdiensten vollkommen entsprechendes Glück, Segen und Wohlergehen aus einem Herzen anzuwünschen, das **Ihnen** eine unbegränzte Hochachtung wiedmet, und mich auf ewig verbindet zu seyn,

Hochfürstliche Julier Universität

Dero

Markbreit,
1782.

unterthänig gehorsamster Diener
Joh. Christian Fischer.

Erster Theil.

Ich mache mich jedermann in allerley gefällig, und suche nicht was mir, sondern was vielen frommet.

1 Cor. 10. v. 33.

Vorrede.

Der Großherzog von Toscana, der letzte aus dem Hause Medecis, liese alle Gattungen der Weintrauben in Griechenland und Italien aufsuchen und brachte an 300 zusammen.

Man wundere sich nicht über diese Zahl. Es entstehen durch den Saamen neue Gattungen, die lange Zeit wenige und kleine Früchte bringen; Wenn aber deren Schosse einigemal zu Fächsern gemacht, oder auf der Stange eines tragbaren Stocks gepelzt werden, so sind sie alsdenn fruchtbarer und besser. Ihro Hochfürstl. Durchlaucht der regierende Herzog von Würtemberg haben, aus vätterlicher Liebe vor das Wohl ihrer Unterthanen, mit großen Kosten, die besten fremden Weinreben kommen und pflanzen, die geringen Gattungen aber vertilgen lassen. Und Ihro Königl. Hoheit der regie-

gierende Großherzog **Leopold** von Toscana schickten, den Weinbau empor zu bringen, Winzer nach Champagne.

Wir müssen denen Champagnern die Gerechtigkeit wiederfahren lassen, daß sie den Bau des Weinstocks und des Weins zu ihrem Vortheil sehr geschickt behandeln, und mehr auf die Güte des Weines, als dessen Menge sehen: Zu dem Ende pflanzen sie Weinstöcke von rothen und schwarzen Trauben, weilen solche einen edlen Saft haben, und pressen **rothen** oder **weisen** Wein davon.

Ein guter Hausvatter begnüge sich mit wenigen Weinbergen, er wird reichern Nutzen ziehen, als von vielen, zumal wenn diese fremder Pflege anvertraut werden: Lehrt uns nicht die Erfahrung, daß die grösten Staatskörper durch ihre eigene Last zu Grunde gehen.

Ein Weingärtner muß seine Weinstöcke so gut und einzeln kennen, als ein Vatter seine Kinder, um bey dem Schnitt solche nach ihren Kräften zu behandeln, weil eine Gattung lieber, als die andere, aus dem Kopf treibt, wo ich bey dieser auf Schenkel, bey jener auf jung Holz sehen muß.

Man wähle nach der Lage des Weinbergs die dienlichsten Gattungen, so ich §. 1.

von

von Lit. A. bis H. nach ihrer wahren Eigenschaft beschrieben habe.

Man behandle die Setzlinge genau nach meinem Angeben, so ziehet man gesunde Stöcke, die viele und gute Früchte bringen. Man versäume aber nicht, bey allen diesem im Felde verwendeten Fleiß, sich die Vortheile im Haus zu verschaffen, welche ich im zweyten Theil so wohlmeynend entdeckt habe.

Wenn aber die mehresten Glieder eines Orts auf den üblen Gedanken kommen, jährlich nur viel Most zu gewinnen, und deßfalls Oesterreicher und Elblinge stets fortpflanzen, so haben sie sich es selbsten zuzuschreiben, wenn sich der Ruhm ihrer guten Weine nach und nach verliehret.

Ich kenne Orte, wo mehr Wein verkauft wird, als man auf eigener Gemarkung erbaut. Da die Freyheit die Seele der Handlung ist, und nur durch diese und den Fleiß ganze Länder alsdenn glücklich werden, wenn eine gesunde Policey ihr Gefährte ist, so muß man denen, so die Früchte des Landes außerhalb gegen baares Geld umsetzen, im Handel freye Hand lassen. Was die Schenken betrift, so finden diese in ihren Orten stets so viele Weine, als sie zum aus-

auszapfen nöthig haben, und indem der Einwohner selbsten wenigstens die Helfte dieser fremden Weine austrinkt, so ist zu wünschen, daß bey der in vielen Orten eingeführten belobten Freyheit eine **Ausnahme** Statt fände.

Viele der geschicktesten Weingärtner wird es befremden, daß ich §. 4. N. 8. das **Reißen** der jungen Weinstöcke vor Winters empfohlen: Ich habe zugleich die Ursache davon angegeben, daß kein Stock im kommenden Frühling sich verweine. Dieses Reißen ist denen trockenen Weinbergen vorzüglich gut, s. §. 9. N. 4, hat man aber einen jungen Weinberg in einem sehr fetten, starken Boden, so gebe ich gar wohl zu, daß das Reißen im Frühling geschähe, nur nicht zu spat, sonsten werden die jungen Stöcke gerne brandigt.

Da mich übrigens bloß Liebe vor meinen Nächsten, die Wiederherstellung des verfallenen Ruhms unserer Frankenweine zum Schreiben bewogen, so hoffe, wenn ich gefehlet hätte, eine gelinde und bescheidene Zurechtweisung, welche mit dem wärmsten Dank annehmen wird

der Verfasser.

Innhalt.
des ersten Theils.

§.
1. Von den verschiedenen Gattungen der Weinstöcke.
2. Was vor Anlegung neuer Weinberge zu besorgen.
3. Was bey Anlegung neuer Weinberge zu besorgen.
4. Von der Bearbeitung des Weinbergs im ersten Jahr.
5. Von der Bearbeitung des Weinbergs im zweyten Jahr.
6. Von der Bearbeitung des Weinbergs im dritten Jahr.
7. Von der Bearbeitung des Weinbergs im vierten Jahr.
8. Von der Bearbeitung des Weinbergs im fünften Jahr.
9. Von der erforderlichen ordentlichen Arbeit im Weinberg überhanpt.
10. Von denen außerordentlichen Arbeiten im Weinberg.
11. Von den Vorzügen der Trauben an Wänden, gegen den runden Stock.
21. Von den im Winter ohnbedeckt gelassenen Weinbergen.
13. Von Erziehung der Fächser.
14. Von Zubereitung der Fächser.
15. Von denen Knothölzern.
16. Von denen Gaißbärten.
17. Von denen Gräßlingen.
18. Vom Ausbüßen der Weinberge ins besondere.
19. Von der Weinrebe, so in ein warmes Zimmer gezogen wird.
20. Von den Weinstöcken, welche in Gärten zu Buschbäumen, Pyramiden oder Cammerlatten gezogen werden.
21. Von dem Schaden des Gemüses und der Bäume in Weinbergen.
22. Vom Dungmagazin.

Innhalt des zweyten Theils.

§.
23. Von unzeitigen Weintrauben eine köstliche Arzeney zu machen.
24. Vom Keller.
25. Von Fässern.
26. Von der Kalter und andern Gefäsen.
27. Von der Weinlese in Champagne.
28. Von der Weinlese in Franken.
29. Von der Weinlese in Tokay.
30. Von der Gährung.
31. Von den schwarzen und rothen Trauben.
32. Von dem Wein auf das Lager.
33. Von dem leisen oder bald trinkbaren Wein.
34. Vom Ablassen des Weins.
35. Vom Frieren des Mostes.
36. Vom Weineßig.
37. Von der Weinhefe.
38. Von dem Weingeist.
39. Vom Weinstein.
40. Von der Tinktur des Weinsteinsalzes.
41. Von der Brandeweinblase
42. Vom Schönen des Weins.
43. Vom Wein, solchen auf Bouteillen ziehen.
44. Vom Schwefel.
45. Vom Zurichten der Fuhrfässer und deren Füllen.
46. Von verschiedenen Geräthen im Keller.
47. Von der Kütte.
48. Von der Weinprobe.

§. 1.

§. I.

Von den verschiedenen Gattungen der Weinstöcke und ihrer Trauben, so in unserm Klima gedeyhen und zeitigen.

Jedermann wünschet von seinem Weinberg guten und vielen Most zu erhalten, aber wenige wollen die Mittel anwenden, ihren Endzweck zu erreichen. Beyde Wünsche zu erfüllen, kommt vieles auf die Kenntniß der Weinstöcke an. Diese zu erlangen, muß man sich folgende Beschreibung der vielerley bey uns gewöhnlichen Arten, und derselben Eigenschaften recht wohl bekannt machen. Nemlich:

1.) **Elbling**, weisse und rothe.

2.) **Junker**, weisse, grüne, rothe und schwarze.

3.) **Muskateller**, rothe, schwarze, blaue, braune; weisse spate, und weisse frühe.

4.) Rißling, der kleine weisse und rothe, und weisse grosse; letztere unfruchtbar.

5.) Oesterreicher, weisse, grüne, rothe und schwarze.

6.) Rothwiner, rothe.

7.) Fränkische, weisse große und weisse kleine; letztere unfruchtbar, und weisse frühe.

Seltener wurden derzeit erzeuget

8.) der kleine süße Burgunder, kleine Clävner schwarz.

9.) Ruländer, braunroth. Ao. 1780. zeichneten sich unter 16000 Fächsern drey derselben besonders aus, indem drey Reben nicht nur Ruländer Trauben, sondern jede auch einen groß fränkischen Trauben brachte.

Aus diesen und den kleinen Clävnern wird der Champagner und Tockayer gemacht.

Ohngeachtet Herr von Vorster in seiner Abhandlung vom Rheingauer Weinbau die Nutzbarkeit der Ruländer Traube ausserordentlich weit herunterzusetzen suchet, indem er saget: „so sehr ich den Rißling, vorzüglich vor das „Land Rheingau gerühmet habe, so wohlmeynend warne ich hingegen vor der sogenannten „Ruländer Traube, deren Wein dessentwegen „sehr verführerisch ist, weil sein erstes Feuer „viel verspricht, aber sich auf einmal verliert, „und also dem Rheinischen Weinwachse, (dessen größter Ruhm in dem Gehalte und „Dauerhaftigkeit besteht) alles Ansehen verdunkeln würde;“ so versichert doch der

verdienstvolle Herr Professor Sprenger in seiner Abhandlung vom Weinbau: „ daß ein Herren-Kiefer in Steinheim an der Murr, „ nach der Tockayer Weise, einen der vorzüglichsten Weine, aus Beeren einiger Stöcke „ gemachet habe, deren Reben er aus Tockay „ bekommen hat, und die wahrhaftige Clävner „ und Ruländer waren.

Und Miller in seinem Garten-Lexicon saget: „ daß der Ruländer und Clävner den besten „ Wein geben, den man nur immer trinken „ kann. “

Die Erfahrung ist der unpartheyische Richter, welcher diesen Streit entscheidet. Sie beweiset uns, daß sogar Rißling, Rothwiner und Fränkische, von welchen wir, nach der Regel, die stärksten Weine erhalten, auf leichten Boden gepflanzet, leichten und unhaltbaren Wein liefern. Und dieses mag überhaupt von jeder Gattung Trauben gelten.

Die Champagner insbesondere, so kein besser Klima und verschiedenen Boden, wie wir haben, und ihren Wein von Clävnern und Ruländern machen, wissen solchen erst noch in der Weinlese, an der Kalter und im Keller so natürlich geschickt zu behandeln, daß er sein Feuer jetzo zehen und zwölf Jahre erhält.

10.) Große Burgunder, große Clävner, bringt viele große schwarzblaue Trauben.

11.) Dickschwarze Trauben, gleichen Num. 8. den kleinen Clävnern, diese haben aber mehr Süße und Farbe.

12. Heunische, weisse und rothe, und von beyden süße und saure, sie werden nicht geliebt.

13.) Mädling, weisse, seine Güte reicht nicht an Rißling.

14.) Fleischtraube, röthlicht oder rothblau.

15.) Süßschwarze, klein und süß. Schade! daß solche meistens bis an die Weinlese sich verlieren.

16.) Petersilientraube, hat den Namen von seinem zerkerbten Laub. Er bringt einen schönen weissen Junker.

17.) Färber, bringt eine schwarze Traube wie Num. 11. der Dickschwarze. Sein Blatt und Saft ist blutroth, und letzterer sauer. Anguur Kalati von Samarkandi in Persien hat auch blutrothen, aber süßen Saft.

18.) Mühlrebe, hat den Namen von seinem Laub, welches im Frühling stark bepudert scheint. Die Traube ist glänzend schwarz und süß.

19.) Frühetraube, groß und weiß, ist von wässerigen Geschmack.

20.) Zibebe, weisse und rothe.

Weniger sind angebauet worden:

21.) Umsteiner Rothwiner, dunkelroth, aber größer, als der von Num. 6.

22.) Gelbe Moßler, Ortlieber, ein großer weisser Traube.

23.) Der gedrungene Schwarzwälsche, ein gewürzhafter Traube. Er will eine sonnenreiche Laage, darbey einen starken mergelichten Boden haben; und indem der Stock nicht gerne aus dem Kopf treibt, so muß man so viel möglich seine alte Schenkel zu erhalten suchen.

24.) Malvasia Num. 1. mit langen Beeren, gelb, groß und süß.

A. Folgende Gattungen halten in der nassen und heißen Blüthe aus:

N. 4. kleine Rißling. 5. grüne und weisse Oesterreicher. 8. kleine Burgunder. 9. Rulánder. 13. Mädling. 15. Süßschwarze. 20. rothe Zibebe. 21. Umsteiner Rothwiner. 22. gelbe Moßler. 23. gedrungene Schwarzwälsche. 24. Malvasia Num. 1.

B. Folgende erfrieren nicht leicht:

N. 5. Oesterreicher. 8. kleine Burgunder. 10. große Burgunder. 11. Dickschwarze. 12. Heunische. 18. Mühlrebe. 20. Zibebe. 23. gedrungene Schwarzwälsche.

C. Folgende tragen reichlich:

N. 1. Elbling. 4. kleine Rißling. 5. Oesterreicher. 9. Ruländer. 10. große Burgunder. 13. Mädling. 16. Petersilientraube. 18. Mühlrebe. 19. Frühtraube. 20. Zibebe.

21. Umsteiner Rothwiner. 22. gelbe Moßler. 23. gedrungene Schwarzwälsche.

D. Folgende stoßen gerne an und faulen:

N. 1. Elbling. 5. Oesterreicher. 12. Heunische. 22. gelbe Moßler.

E. Folgende geben den stärksten und haltbarsten Wein:

N. 3. Muskateller. 4. kleine Rißling. 6. Rothwiner. 7. groß Fränkische. 21. Umsteiner Rothwiner. 23. gedrungene Schwarzwälsche.

F. Folgende geben einen bald trinkbaren Wein:

N. 1. Elbling. 5. Oesterreicher. 8. kleine Burgunder. 9. Ruländer. 15. Süßschwarze. 16. Mühlrebe. 24. Malvasia Num. 1.

G. Folgende treiben starkes Holz, und werden zu Bögen geschnitten:

N. 1. Elbling. 2. Junker. 3. Muskateller. 5. Oesterreicher. 9. Ruländer. 10. große Burgunder. 12. Heunische. 16. Petersilientraube. 18. Mühlrebe. 19. Frühtraube. 20. Zibebe. 21. Umsteiner Rothwiner. 22. gelbe Moßler. 23. gedrungene Schwarzwälsche. 24. Malvasia Num. 1.

H. Die Zeitigung der Trauben ist folgende:

1. Frühfränkische. 2. Frühtraube. 3. Früh weisse Muskateller. 4. kleine Burgunder.

5. Ru-

5. Ruländer. 6. Süßschwarze. 7. Malvasia Num. 1. 8. Oesterreicher. 9. Elbling. 10. Dickschwarze. 11. Junkern. 12. Petersilientraube. 13. Rothwiner. 14. groß Fränkische. 15. Umsteiner Rothwiner. 16. Mädling. 17. Mühlrebe. 18. Muskateller. 19. Heunische. 20. gelbe Moßler. 21. gedrungene Schwarzwälsche. 22. große Burgunder. 23. Rißling. 24. Fleischtraube. 25. Zibebe. 26. Färber.

Von allen Gattungen Weinstöcken, so in Deutschland, an der Moßel, Rhein, in Würtemberg, Tyrol, Oesterreich, Sachsen, Franken dermalen gepflanzet werden, habe ich zwar eine Schule angelegt, aber zur Zeit nicht vollkommen endigen können. Giebt Gott Gnade, so werde sowol mit ihren jedes Orts führenden Namen, als ihren Eigenschaften, künftig ein kleines Geschenk machen.

§. 2.

Was vor Anlegung neuer Weinberge zu besorgen.

Wer einen Weinberg anlegen will, wendet entweder auf ein Feld, wo schon Weinstöcke gestanden: oder auf ein Feld, wo sonsten noch keine waren. Und dieses ist ein großer Unterschied. In beeden Fällen suchet er die Fruchtbarkeit zu erhalten. Dieses wird geschehen, wenn er sich nach folgenden Regeln richten will.

1. Rühret die Unfruchtbarkeit des Weinbergs von dem Alterthum seiner Weinstöcke her, so müssen solche mit allen ihren Wurzeln sorgfältig ausgereutet, und dörfen dargegen sogleich wieder Setzlinge ohnbedenklich eingewendet werden.

2. Rühret aber die Unfruchtbarkeit des Weinbergs von der Magerkeit des Bodens her, so müssen die alten Stöcke sorgfältig mit allen ihren Wurzeln ausgegraben werden. Man kann zwar, mit einem ausserordentlichen Aufwand, dem Boden seine verlohrne Kräften durch Waasen, oder sonstige fette Erde, ersetzen, und sogleich Zöglinge wieder einwenden; allein ausser diesen Aufwand muß der ein und einen halben bis gegen zwey Schuh tief gereutete Boden drey Jahre lang unangebaut liegen gelassen, alljährlich behacket und von Unkraut rein gehalten werden. Ausserdeme kan er auch mit Esparcette, Wiesenklee oder Getraid, absonderlich Erbsen, diese drey Jahre über besäet werden.

3. Will man einen Acker, Wiese, Kleefeld, Wüste oder Ellern zu einen Weinberg anlegen, so muß der Boden ein und einen halben bis gegen zwey Schuh tief, welches Maaß von dem vesten Boden zu verstehen, gereutet werden. Gräbt man tiefer, so versinket alle die Feuchte, so an der Herzwurzel bleiben sollte.

4. Ist ein Weinberg eine Naßgalle, so muß ich einen abführenden tiefen Graben auswerfen, solchen mit Steinen ausfüllen, und diese, wenigstens mit zwey und einen halben Schuh hoher Erde beschütten.

5. Das

5. Das Unkraut muß sorgfältig mit allen Wurzeln ausgezogen, auf Haufen geworfen, und, wann die Erde abgetrocknet, aus dem jungen Weinberg geschafft werden.

6. Vor dem Einwenden der Zöglinge übersieht man, ob keine Hügel oder Tiefen sich zeigen. Es werden solche ausgegleichet.

7. Sind Mauren anzulegen, so müssen solche vor dem Einwenden der Setzlinge gefertigt werden.

8. An vielen Orten des Rheins ist von einer Mauer zu der andern die Erde fast wagrecht. Weil aber dieß sehr kostspielig ist, so rathe ich, die Mauren schräg anzulegen.

9. Diese müssen wenigstens zwey Schuh im Grund und unten noch so breit, als oben, auch zwey gegen drey Zoll auf eine Schuhhöhe anlaufen, und deren Haupt muß wie gewölbt werden, so daß die Steine auf die schmale Seite zu stehen kommen.

10. Vom Anfang der Mauer, bis zu Ende am Schlag, lauft an solcher ein Gräblein von ein gegen ein und einen halben Schuh breit, und eben so tief, welches das überflüßige Wasser von Regen und Schnee in den von beyden Nachbarn, nach erforderlicher Breite und Tiefe gepflasterten Schlag leitet, der auf beyden Seiten aufgesetzte Steine hat, deren Höhe der Erde von beeder Nachbarn Weinbergen gleich ist. Ziehet sich der Berg sehr in die Länge, so werden verschiedene solche schräge Gräben angelegt. Man sehe das Kupferblatt F. 1.

Es ist zu wünschen, daß in hohen Bergen beede Nachbarn sich verstünden, solche Wasserableitungen anzulegen. Wann gleich ihre Mauren ein Viereck ausmachen, so können sie dennoch rechtwinklichte Gräblein in dem Schlag führen.

11. Kann man am Fuß des Weinbergs, eine Fang-Erden- oder Dunggrube anlegen, so wird sich diese wohl bezahlen.

§. 3.
Was bey Anlegung neuer Weinberge zu besorgen.

1. Von denen Gattungen der Weinstöcke, dem Verhalten der Weintraube in der Blüthe im Frost, im Ertrag, in der Fäulung, in der Güte, von dem dauerhaften und bald trinkbaren Wein, von dem Wuchs des Holzes, und endlich von der auf einander folgenden Zeitigung, habe ich §. 1. das nöthigste erwehnt.

2. Wie man säet, wird man erndten. Da wegen der Lauben, an vielen Orten die Zeit der Weinlese bestimmt ist: so ist es schädlich, wenn die spat reif werdenden Gattungen in die erste, hingegen die frühen Gattungen in die letzte Laube oder Lese kommen.

3. Hat man einen sehr trockenen hitzigen Boden, so darf vor Winters, mit der Vorsicht, daß

kein Schnee auf die Wurzel des Stocks komme, nach dem Winter, wenn die Erde ein wenig abgetrocknet, der Platz, je früher, je besser, in hitzigen Bergen drey einen halben, und in der Ebene bis vier Schuh weit, abgestecket und gewendet werden, wodurch die obere fruchtbare Erde hinunter kommt.

4. Weil wir zur Zeit keine Wände (Spaliere) haben, wo das erste, zweyte und dritte Hacken in einer Linie verrichtet wird; überdieß unsern Weingärtnern ungewohnt käme, das zweyte Hacken (Brachen) nach dem Beyspiel der Rheinländer von der Höhe in die Tiefe verkehrt zu verrichten, um dadurch die Erde wieder in die Höhe zu ziehen: so muß man sorgen, daß die Erde dem Arbeiter im zweyten Hacken, weilen es unten von der Rechten gegen die Linke geschiehet, zufalle. Zu dem Ende müssen, wann die Lage von der Rechten gegen die Linke abhängig ist, einige Zeilen, es seyen die obern oder untern, wie es sich am besten thun lässet, Winkel (Stümmel) führen; wovon aber die äussersten Zeilen ausgenommen sind.

5. Wann man ein Stuck Feld abgestecket hat, und es zeiget sich, daß auf der obern Breite zwanzig, auf der untern aber zwey und zwanzig Stöcke kommen, so kommen die zwey Winkel und so alle übrige auf die rechte Seite. Solche gar wegzubringen, sind beede Breiten in ein und zwanzig Stöcke abzutheilen.

6. Man muß nach jedes Orts Herkommen die Weite des Schlags, insgemein von vier Schuhen, beobachten.

Ist

7. Ist der Wendgraben nach seiner Breite von einem Zeichen zum andern, es seye am Berge oder in der Ebene, so viel möglich waagerecht ausgeschöpft: so wird an denen an beyden Schlägen stehen gebliebenen Zeichen die Schnur vest angezogen, und man beobachte mit dem Auge, ob sich solche in der Mitte nicht einschlage. Nach dieser und wo die Wendlatte die Schnur durchkreutzet, werden die Zeichen setzwichtig eingeschlagen, so daß deren Kopf, dem neu gewendeten Boden gleich stehe.

8. Hierauf wird einen halben Schuh vom Zeichen vorwärts ein ganz waagerechtes Lager drey bis vier Zoll tief, sechs breit und zwölf Zoll lang gegraben, und in solches eine Schrenze der beßten, fetten, abgelegenen Erde geworfen. Wer an Bergen den Tritt des Zöglings ruckwärts legen will, der verliehrt nichts, weil der künftige Stock weniger aus seiner Stellung kommt.

9. An das Zeichen wird eine Schrenze der guten Erde geschüttet. Wann aber Reben oder Gaißbärte eingewendet werden: so muß man an das Zeichen, mit klarer Erde, einen größern Sattel machen, auf welchem der Zögling gebögt, das ist, in einen halben Circul zu liegen kommt, sonsten würde die Rinde, weilen sie keinen Hals, wie die Fächser haben, springen.

10. Der Setzling wird an das Zeichen gebunden, so, daß dessen Köpflein, und nicht die vordern Augen, dem alten Boden gleich steht.

11. Mit guter und milder Erde bedeckt und wohl gesorgt, daß keine grobe Erdglöße auf ihme

zu

zu liegen kommen, und durch den Arbeiter nicht getreten werde, welches eine mörderische Handlung ist.

12. Oft wollen die Zöglinge in einem Boden, der viel Salpeter hat, nicht Wurzel schlagen, und die zarten Keime werden oft in ihrer Geburt verzehrt. Da ist das Füttern mit guter und vieler Erde nothwendig.

13. Die Stirn an dem vorwärts liegenden alten Grund, wird von unten eingehauen, und alle Erde auf das kleinste bearbeitet. Durch das Ausschöpfen des zweyten Wendgrabens wird der erste vollkommen ausgefüllet, und bloß die Platte des Zeichens ohnbedeckt gelassen. Wann das Wenden zu Ende, so wird der oberste Graben ohnverzüglich mit Erde vollgetragen.

14. So bald die Wärme an andern alten Weinstöcken die Augen schiebet: so wird nach denen Setzlingen gesehen. Findet sich, daß ihre Augen geschoben, so werden sie gelüftet, aber nicht der Sonne bloß gestellet, denn sie verbrennt die zarten weichen Keime: sondern sie werden mit ein und einen halben bis zwey Zoll hoher klarer Erde, das erste Jahr bedeckt gehalten, und sollte in dem jungen Weinberg die Erde zu rauh und grob seyn, so wird zum Bedecken Sand-Schleicherde oder Mooß genommen.

15. Wird durch starken Regen die Höhle des jungen Stöckleins zugeflößet, so muß solche, wann die Erde rustig gerissen ist, und sich oh-

ne

ne zu schmieren abheben lässet, jedesmal gelüftet werden.

16. Man hält den jungen Weinberg von Unkraut rein, und behacket solchen einmal im Heumonat.

17. Wann die Dürre nicht zu heftig war, und die Zöglinge sind stark und nach Wunsch gewachsen, so können wir, in diesem Jahre noch reißen, welches bey geringern Wuchs, oder wenn man viele Fächser (S. §. 13.) erziehen wollte, erst im zweyten Jahre geschehen solle.

Ich warne, sich nicht zu übereilen, sondern, wann nicht alles außerordentlich gewachsen ist, ein Jahr länger zu warten, und altes Holz zu reissen.

18. Zu Anfang des Novembers wird der Zögling unter seinen Kopf sechs Zoll tief aufgeraumet, und werden alle Thauwurzeln, die er an dem ersten und zweyten Gelenke getrieben, ganz weg, alle Schosse (Reben) aber bis gegen vier Zoll lang geschnitten, und hierauf das Köpflein mit Hand hoher Erde bedeckt. Wenn diese Thauwurzeln nicht weg kommen, so kann der Stamm keine Herzwurzeln machen, und bringt in kurzer Zeit Heerlinge und verdirbt gar.

§. 4.

§. 4.

Von der Bearbeitung des Weinbergs im ersten Jahr.

1. Der junge Weinberg wird im Frühling gehacket, und bald darauf, werden die Zöglinge, besonders diejenigen, so viele Erde auf sich haben, gelüftet.

Jetzo verbrennet die Sonne nichts.

2. Wird ein Stöcklein durch Regen zugeflößet, so verfährt man nach §. 3. Num. 15. hält den Weinberg von Unkraut rein, und behacket solchen im Heumonat das zweytemal.

3. Will und kann man Gräßlinge machen, so wird nach §. 17. gehandelt.

4. Zwischen Laurentii und Bartholomäi werden die übrigen Schoße bis auf sechs Zoll zuruck geschnitten.

5. Da es eine Regel ist, alle gerissene Stöcke zu düngen, so wird ohnverzüglich hierauf solchen Dung gegeben. Je früher dieser eingemachet wird, je vollkommener wird solcher aufgelößet und entspricht seiner Hoffnung.

6. Zu dem Ende wird am Berge ein, und auf der Ebene drey viertel Schuh hinter dem Kopf des Stöckleins, das ist, auf dem Tritt, eine, einen Schuh breite, ein und einen halben lange, und einen halben Schuh tiefe Stuffe gemacht, in solche eine halbe Schrenze (zwey Hüte voll) von gemischter Erde und Besserung gebracht, dann mit weniger Erde bedeckt.

7. Wann der Dung den Schnitt oder beschädigten Theil des Weinstocks berühret, so wird er brandigt.
8. So im November durch kleine Fröste das Laub abgestorben, wird das junge Stöcklein wieder sechs Zoll tief aufgeraumet. Die Thauwurzeln und alle Schoße und Augen, werden bis auf einen halben Zoll vom Kopf, genau gerißen, das ist, weggeschnitten. Dieses Reißen vor Winters hat den Vortheil, daß sich kein Stock im kommenden Frühling verweinet, oder ihm der Saft entgeht, welcher ihme zu dieser Zeit ohnehin ohnentbehrlich ist. S. §. 9. Num. 4.
9. Man muß das Köpflein wohl ansehen, und schräg wie einen Rehfuß schneiden.
10. Der junge Stock wird mit sechs Zoll hoher Erde bedeckt.
11. Findet sich bey dem Reißen, daß ein Stöcklein verdorben ist, so wird durch das umgekehrte Zeichen solches bemerkt, um es vor Winters, oder im Frühling auszubüßen.

§. 5.

Von der Bearbeitung des Weinberges im zweyten Jahr.

1. Die Setzlinge werden zu der Zeit gehackt, wenn sie anfangen zu treiben. Hackt

man

man zu spat, so nehmen die jungen Keime, durch die Erdglöße Schaden, und das Haupt darf nicht mit Erde zugeworfen werden.

2. Jedes Hacken muß in schmalen Hieben, und, wo es erlaubt und nöthig ist, durch Nachhiebe geschehen. Daß der Arbeiter den abgebrochnen Pfalspitzen im alten Weinberg nachsuchet, so lässet man solche sammlen und verspricht ihm, von Einem einen Kreutzer.

Das allzutiefe und grobe Hacken, und zu viel Erde auf einmal genommen, wodurch die andere ohnbearbeitete oft bedeckt wird, bringt Schaden.

3. Wann die Schoße ein oder anderthalb Schuh lang gewachsen ist, so wird zwischen zweyen ein Pfal geschlagen, und mit Stroh angeheftet. Dieß geschieht nach Erfordern einigemal des Jahrs.

4. Im Junii wird der junge Weinberg zum zweytenmal behacket, und die Erde wieder an den Stock gezogen, auch, wann es nöthig, zum drittenmal. Daß diese, und keine Arbeit, zu feucht geschehe, ist überflüßig zu erinnern.

5. Der Weinberg wird rein gehalten. Es ist unverantwortlich, in einem Weinberg Quetten, Hahnenfüße rc. anzutreffen. Solche müssen schon beym Reuten §. §. 2. N. 5. weggeschaffet werden. Das andere Gras läßt man keinen Saamen tragen, so wird der Weinberg rein. Hätte man aber eine solche Wiese durch Kauf erhalten, so hackt man solche (nach dem De-

cken) im December, s. §. 10. N. 3. und ziehet das Unkraut mit den Wurzeln aus.

6. Um oder nach Bartholomäi werden die Theile der Schoße, so über den langen Pfal sehen, abgeschnitten.

7. Im October oder November werden die Pfäle ausgezogen, auf Haufen gesetzt, und das Theil, so in der Erde gewesen, über sich gestellt.

8. Die Reben, auf deren Kopf man zuvor einige Hauen Erde geworfen, bieget man sanft zur Erde, legt sie genau an solche, bedeckt sie, wie bey uns herkommlich, nur mit so viel Erde, daß sie liegen bleiben. Obzwar dieß Decken nach der Länge geschieht, so thut man wohl, in einem steilen oder hoch anlaufenden Berg, wo das Schneewasser gern flößet und einreisset, so oft zwanzig Stöcke in der Länge bedeckt sind, vier Zeilen nach der Breite zu decken.

§. 6.

Von der Bearbeitung des Weinbergs im dritten Jahr.

1. Es werden die Reben von ihrer Erde um Gertraud aufgezogen, dann geräumet, und die Thauwurzeln abgelöset.

2. Ist

2. Ist die Absicht, die Reben zu Fächsern zu machen, so behandelt man sie nach §. 13. Ausserdeme wird auf folgende Art verfahren.

3. Zum voraus muß ich die Regel setzen, daß, wer künftig fruchtbare und dauerhafte Weinstöcke haben will, nicht viele und keine lange Reben aufschneiden darf. Um so lieber treibt der Stock aus dem Kopf.

4. Von allen jungen Stöcken, wo vier und mehr Reben sind, werden zwey der stärksten, so an der Seite des Kopfs stehen, von funfzehen bis zwanzig Zoll lang und zwo Reben zu Sturzeln, jede auf zwey Augen oder sechs Zoll lang geschnitten.

5. Die Stöcke von drey Reben werden auf zwo Reben von funfzehn bis zwanzig Zoll und einer Sturzel von sechs Zoll lang geschnitten: Sollte aber die Stange schwächer seyn, als die stärkste Rebe, so werden diese zu Blend-Storren gemachet.

6. Die Stöcke von einer oder zwo Reben werden auf sechs bis neun Zoll lange Sturzeln geschnitten, wovon alle Augen wegkommen, und sogar die äußere braune Haut abgeschälet wird, daher sie den Namen Blend-Storre erhalten. Solchergestalt müssen die Stöcke aus dem Kopf treiben. Würde man solchen ihr jähriges Holz im Frühling reissen, so verweinete sich der Stock zu viel, welches bey dem Riß vor Winters und der Blend-Storre nicht geschieht, und da man nicht gerne jähriges

Holz reisset, es seye dann, nach §. 3. N. 17. gewachsen, so gewinnt man ein Jahr an Früchten. Wer in der Absicht seine jungen Stöcklein jährlich reisset, dadurch die Herzwurzel und den Stamm zu stärken, der fehlet: die Blätter und die Schoße nähren auch.

7. Die Reben, so auf der Mitte des Kopfs sind, werden, wenn man die Auswahl hat, abgeworfen, weilen sie sonsten alle Nahrung allein an sich ziehen, dadurch der Schenkel zu stark wird, der, wenn man ihn endlich herausschneiden muß, dem Kopf eine große Platte macht, wodurch jener vertrocknet und verdirbt.

8. Ober jedem Aug darf der Schnitt lang von Holz seyn, destoweniger vertrocknet solches: Den Pfeiffenschnitt (Rehefuß) muß man sich stets angewöhnen, daß der laufende Saft das Aug nicht ersticke, besonders, wenn das Reissen im Frühling geschieht.

9. Wenn das abgeschnittene Holz aus dem Weinberg geschaffet ist, so werden jedem Stock zwey Pfähle gegeben, und die langen Reben mit Weiden angebunden.

10. Dann lässet man das erstemal vor oder nach Walpurgis hacken.

11. Ehe die Schoße angeheftet werden, so gehet man alle Stöcke durch und bricht alle das Holz aus, welches der Vollkommenheit der Frucht sowohl als dem künftigen Tragholz schadet.

Diese Arbeit muß durch die Hand eines Meisters geschehen. Bricht man zu bald aus, ehe die Schosse einen Schuh lang gewachsen ist, so ist das Holz nicht genau kenntbar, und treibt alsdann Geitz. Bricht man zu langsam, so hat der Stock bereits zu viele unnöthige Kräfte verschwendet. Die überflüßige Schoße wird bis auf einen Zoll lang abgebrochen, und die Frucht tragende Schosse wird nur abgezwicket, mit der Vorsicht, daß drey Blätter über der letzten Traube stehen bleiben. Wann die Schosse, so künftiges Jahr Trauben bringen, Geitz treiben, so zwickt man solchen sanft ab. Hierauf wird geheftet, und vor der Traubenblüthe das zweytemal gehacket. In der Blüthe darf niemand im Weinberg arbeiten, zumalen wenn es naß ist, weilen sonsten die Traube wegfället.

12. Das Anheften der jungen Schosse und Ausgrasen, muß so oft, als es nöthig ist, geschehen.

13. Um Laurentii oder Bartholomäi, wenn das junge Holz von unten gelb und braun wird und die Beere der Traube weichen, so setzet das Holz ab. Das Abblatten ist dermalen nicht, wohl aber das Abschneiden dieser Ruthen alljährlich nöthig, welche über die langen Pfähle gewachsen sind. Schneidet man zu frühe, so treibt die Ruthe Geitz aus denen Augen welche künftig Früchte bringen solten.

14. Hierauf wird das dritte Hacken verrichtet, wann nicht eine große anhaltende Dürre es

verbietet, wodurch die in der Geburt stehende, anfangende, zeitigende Traube, sonsten alle zugehende Feuchtung verliert, und im Wachsthum gehindert würde.

15. Hat ein Frühlingsfrost die Hoffnung nicht vernichtet, so siehet man mit Vergnügen die ersten Früchte.

16. Zu seiner Zeit werden die Pfähle gezogen, und die Reben sammt ihrem Haupt mit Erde bedeckt.

---

§. 7.

Von der Bearbeitung des Weinbergs im vierten Jahr.

1. Wenn die ersten Arbeiten nach §. 6. N. 1. geschehen sind, so werden die Reben, welche voriges Jahr funfzehen oder zwanzig Zoll lang geschnitten waren, zu kleinen Bögen gemachet.

2. Wenn auf dieser Rebe mehr als ein Schoß gleicher Länge getrieben hätte, und nach Anweisung §. 6. N. 11. im Ausbrechen entweder der Frucht wegen oder überhaupt übersehen worden, so wird nur eines und zwar das stärkste, wo möglich das unterste gewählet, und zum Bogen aufgeschnitten.

3. Die ferndige Sturzeln von zwey Augen werden zu kleinen Halbreben (Zapfen) geschnitten.

4. Sol-

4. Sollten aus dem Haupt mehrere Schoße gewachsen seyn, so wird einen der schönsten, aussen am Kopf stehend, zwey Augen gelassen, die andere, besonders die auf der Mitte des Kopfs stehen, kommen alle weg.

6. Wer von seinem jungen Weinberg reiche Früchte viele Jahre erwartet, der darf kein Neben- oder Gegenholz (Knotten) der Rebe eines jungen Stocks lassen.

6. Jetzo bekommt jeder vollkommene Stock drey Pfähle, so, daß nahe am Haupt der erste, und einen Schuh von diesen in gerader Linie der zweyte und dritte Pfahl zu stehen kommt.

7. Ob wir auf diese Art schon Wände haben, so werden dennoch Bögen gemachet, und zwar nach der Landesart, wird am alten Holz, nahe am Ende, die Rebe, an dem Pfahl, dann ihr junger Schoß am andern Pfahl in der Gestalt eines halben Cirkuls sanft gebögt, und mit der Weide vest gebunden, so, daß das Ende des Bogens, wenigstens einen Schuh von dem Boden sey. Denn, ob zwar die untern Trauben die wirksame Wärme der Sonne am stärksten genießen, so faulen solche hingegen, wenn sie zu nahe die Erde berühren, und nehmen davon einen üblen Geschmack an.

8. Die Arbeiten sind die nemliche, wie voriges Jahr, und weilen die Stöcke nicht mehr als zwey Bögen erhielten, zudeme an Wände gezogen sind, wo solche Luft und Sonne geniessen, so wird das Abblatten des Laubs, da-

durch die Vollkommenheit der Trauben zu machen, unnöthig seyn.

9. Vor dem Bedecken mit Erde werden die Bögen, nemlich das auf dem Schenkel stehende Holz, so Früchte getragen hat, und entbehrlich wird, weilen ein junger tragbarer Schoß an dessen Stelle gekommen, nicht ganz, sondern bis auf einen Zoll altes Holz weggeschnitten, sonsten die jährige Schoße im niederlegen von ihrem Schenkel leicht abspringt. Dieß Ausbögen geschieht, um lange Ruthen zu erhalten, die sich genau mit Erde bedecken lassen.

§. 8.

Von der Bearbeitung des Weinbergs im fünften Jahr.

Unser Weinberg wird jetzo vor vollkommen geachtet.

1. Denen Stöcken, so voriges Jahr zwey kleine Bögen hatten, geben wir jetzo drey auch vier große Bögen und eine kurze Halbrebe oder Sturzel.

2. Sollte aber keine junge Rebe aus dem Haupt getrieben haben, so lassen wir auf den stärksten

Bogen, das unterste Aug oder ein Gegenholz von zwey oder drey Augen, oder statt diesen eine Halbrebe stehen.

3. Die andern Stöcke werden nach ihren Kräften behandelt.

§. 9.

Von den erforderlichen ordentlichen Arbeiten im Weinberg überhaupt.

1. Auslassen, die mit Erde bedeckten Reben, um Gertraud, aufziehen.

2. Räumen, den Kopf des Weinstocks und dessen Stangen von der Erde, womit sie vor Winters bedeckt wurden, befreyen.

An das Abschneiden der Thauwurzeln wird wenig gedacht, und hat man die ersten Jahre nach §. 3. N. 18. und §. 4. N. 8. an den jungen Stöcken dieß besorget, so ist es künftig nicht alle Jahre nöthig.

3. Pfähle vertragen, daß solche in der Nähe sind. Die jungen Stöcke, so Sturzel oder Blendstorren erhielten, oder im Frühjahr erst gerissen werden, auszuzeichnen.

4. Schnei-

4. Schneiden, dem Stock seine überflüßige Reben abnehmen, um denen Fruchtbringenden alle Nahrung zu verschaffen; ferner diese von ihren entbehrlichen Nebenschoßen befreyen, und endlich den Kopf sauber auszuschneideln, oder auszuputzen.

Diejenigen sollten nur diese Arbeit verrichten, so die Kräfte des Bodens und jeden Weinstock einzeln kennen.

Man schneidet in hitzigen trockenen oder magern Weinbergen, wenn solche nicht bedeckt worden, bey Sonnen-warmen Tägen im Februar: die bedeckten aber, so bald als ihre Reben um Gertraud aufgezogen worden sind.

Der frühe Schnitt, der nicht thränet (weinet) ist diesen Weinstöcken, die nicht viel aus dem Kopf treiben, vorzüglich gut. Wer sich von dieser Wahrheit überzeugen will, der schneide eine lange Rebe, wenn der Saft laufet, stecke deren Ende in den Hals einer Bouteille, deren Bauch in der Erde schräge liegt.

Diese Weinstöcke, die nicht viel aus dem Kopf treiben, hingegen alle Augen Früchte bringen, muß man kurz schneiden, und nicht viele und keine lange Bögen geben, überdieses die alten Schenkel zu erhalten, auf solchen, wie es thunlich ist, entweder das unterste Aug oder Gegenholz, oder eine Halbrebe beybehalten. Wenn aber deren keines wäre, so sticht man mit der Spitze der Heppe in einem grünen Orte des Schenkels, wenn auch im ersten Jahr nur Blät-

ter entstehen, so wachsen im zweyten lange und starke Ruthen.

Hat man Weingärten in starken fetten Boden, die wenig Früchte bringen, aber vieles Holz treiben, die muß man nicht ehe beschneiden, bis der Saft laufet.

Diese Stöcke treiben stets junge Reben, entweder aus dem Kopf oder aus den Schenkeln. Dieserwegen erhalten letztere keinen Knoten (Gegenholz) oder Halbrebe, sondern vier lange Reben (Bögen) und eine jährige Halbrebe aus dem Kopf, oder, wenn diese nicht wäre, auf dem ältesten Schenkel, einen Sturzel von einem oder zwey Augen.

Einer meiner Freunde hatte in starken mergelichten Boden vier Morgen Weinberge, welche er jährlich düngte. Sein Gärtner schnitte gleichwolen nur vier Bögen und eine Halbrebe auf, und der Weinberg trug reichlich. Der Weingärtner starb, sein Nachfolger schnitte fünf auch sechs lange Bögen und zwo halbe Reben oder statt deren Gegenhölzer an jeden Stock auf, und der Weinberg wurde unausgesetzt jährlich gedünget, er brachte aber nur die Hälfte Früchte.

Das Schneiden der Weinstöcke, so einmal oder öfters Fächser getragen haben, gedenke ich an seinen Ort.

5. Reben lesen, binden und ausschaffen.

6. Kuppelpfähle stecken, jedem Stock nahe und unter dem Kopf einen langen Pfahl geben.

7. Kup-

7. Kuppeln, die Reben an diesen Pfahl, in der Mitte und oben, also zweymal, mit Stroh oder Weiden binden.

8. Hacken, das erstemal, s. §. 5. N. 2.

9. Pfähle einzeln streuen, wo jeder Stock deren, nach der Zahl seiner Reben, erhält.

10. Pfähle schlagen, wo entweder, wann der Stock drey oder vier lange Reben hat, eben so viele Pfähle, einen Schuh ungefähr vom Haupt, nachdem eng oder weit gewendet ist, in eine Cirkelrunde gesteckt werden, oder wann der Tritt des Stocks offen bleibt, alsdenn einen Pfahl mehr bekommt, als er Reben hat.

Das Spitzen der Pfähle, oder das Ende zu verkohlen, erlaubt das dünne Holz nicht mehr.

11. Niederziehen, stricken, wo die Reben an denen gesteckten Pfählen ordentlich ausgetheilt werden. s. §. 7. N. 7.

Die zerstückten Pfähle und das Rebenholz im Weinberg wird nach Haus geschafft.

Es ist ein Fehler, daß an vielen Orten der Anbau der Weiden vernachläßiget wird. An einem Ort, wo zwölfhundert Morgen Weinberge sind, kosten die Weiden zum Niederziehen, nur zu zwanzig Kreutzer gerechnet, vierhundert Gulden.

Zudem muß der Weingärtner die langen Winternächte feyernd zubringen, und im Frühling, wenn er von der Arbeit müde, die Erquickung im Schlaf suchet, solchen abbrechen und Weiden lesen.

12. Hefften, das Erste, es geschieht vor der Blüthe, mit Vorsicht, daß kein Träubchen noch Blatt in den Bund komme.
13. Brachen, das zweytemal Hacken, dieß geschieht bey den runden Stöcken, nicht in der Länge, wie das erste Hacken, sondern von der rechten gegen die linke Hand, s. §. 3. N. 4.
14. Ausgrasen, so oft es nöthig, s. §. 5. N. 5.
15. Hefften, das zweyte, vor anfangender Zeitigung der Trauben.
16. Laub abschneiden, s. §. 6. N. 13.
17. Drybetten, drittes Hacken, s. §. 6. N. 14.
18. Pfähle ziehen, nach der Weinlese, s. §. 5. N. 7. je ehe solche aus dem feuchten Boden kommen, je besser ist es.
19. Ausbögen, s. §. 7. N. 9.
20. Decken, s. §. 5. N. 8.

§. 10.

Von denen außerordentlichen Arbeiten im Weinberg.

1. Ausbrechen, s. §. 6. N. 11. wovon aber leider wenige wissen, wenige es ausüben.
2. Abblatten, der Frucht tragenden Rebe einige ihrer Blätter nach und nach abnehmen, die

die Güte der Trauben bey der anfangenden Zeitigung in den dicken Weingärten dadurch zu fördern.

3. Hacken im November oder December nach dem Decken, trockenen Weingärten die Winterfeuchtung und dadurch Fruchtbarkeit zu verschaffen, s. §. 12. N. 5.

4. Erden tragen, wer jährlich alle Anreine erhält, und Gräben nach §. 2. N. 10. angeleget hat, und nach dem Hacken die Erde aus denen Gräben schöpfet, daß das wilde Wasser seinen Abfluß habe, der hat das Erschütten seines Weinbergs mit Erde in vielen Jahren nicht nöthig.

Sollte es aber seyn, nur keinen bloßen Letten, sondern Holz= Schleich= oder Misterde, und niemals zu viel auf einmal.

Ist die Erde zu rauh, so hilft man mit Leimen oder Sand, und ist sie zu leicht, so hilft man mit Letten oder Leimen.

5. Düngen, man bessert die vollkommene Weinberge, wenn es seyn kann, vor oder gleich nach der Weinlese, nach §. 22. Je fetter diese ist, je mehr nähret sie. Sollte es dem Weingarten an Erde fehlen, oder sind die Köpfe meistens dürr und abgestorben, alsdann ist sie schädlich, s. §. 4. N. 7.

Die Erde treibt einfaches, und wenn sie beschwängert wird fruchtbares Holz, welches große, fette, mostige Trauben bringt, deren Saft aber alsdann zu viel rohes Oel in sich hat.

Wenn

Wenn überdies die Beere vor der Weinlese, auch nach ihrer Zeitigung aufgesprungen und gefault sind, so hat man zwar fette Weine zu erwarten, sie sind aber nicht reizend, indem der flüchtige lebende Geist durch die offene Beere verlohren gegangen ist.

Die Jahre zu bestimmen, wenn die Weinstöcke mit Dung zu bessern sind, kan ich ohnmöglich vorschreiben. Ein guter Hausvatter wird schon Rath schaffen, entweder wie es seine eigene, oder des Weinbergs Kräfte erlauben. Frischer Dung, wie solcher vom Haus kommet, bringt keine so gesunde Weine, als die von §. 22. N. 8. und 9.

Den Weinstock zu bessern, macht man eine Stufe zwischen vier Stöcken, nach §. 4. N. 6. und giebt ihnen eine Schrenze (vier Hüte voll) von dem Dung. Man bedeckt solche mit Hand hoch Erde, und im Hacken wird solcher nur gehoben (gelüftet) und im folgenden Jahr erst durchgearbeitet.

6. Ausbüßen, s. §. 18.

7. Alte Stöcke verjüngen, die einen oder zwey Schenkel haben und kein junges Holz aus dem Kopf treiben wollen, vor Winters reißen oder nach §. 6. N. 6. zu Blendstorren machen.

8. Heerlinge oder geringe Gattungen kurz vor der Weinlese auszeichnen und sogleich die Reben abschneiden, um die Stöcke mit bessern Gattungen im Frühling zu pelzen, s. §. 18. 4te Art des Ausbüßens, oder auszuhauen und andere einzusetzen

§. II.

Von den Vorzügen der Trauben an Wänden, gegen den runden Stock.

1. Der Cammerlatten oder der Wände an Mauern gedenke ich hier nicht, sondern derer mit Pfählen.

2. Die Arbeiten §. 9. N. 6. und 7. mit dem Stroh sind erspart, und da sehr frühe die blinde Reben angebunden werden, so wird das Niederziehen geschwinde und nur mit zwey Drittheil Kösten verrichtet.

3. An jedem vollkommenen Stock wird ein Pfahl weniger gebraucht, welches auf einen Morgen viel beträgt.

4. Kommt ein Nachtfrost, so werden die bethauten nassen Schoße durch die Luft geschwinde trocken und erfrieren nicht leicht.

5. Da im Frühjahr die Arbeiten sich dringen, so hat man hier Langeweile und kann nach Belieben hacken lassen.

6. Indem dieß geschieht, so hat der Stock aus seinem Kopf schon die schönsten Reben Schuh lang getrieben, die nicht mehr in Gefahr sind, durch die groben Erdschollen im Hacken umzukommen.

7. Die Träubgen genießen in nasser Blüthe sowohl Sonnenblicke als Luft, und erhalten sich,

wo=

wohingegen bey dem finstern runden Stock viele Arten wegfallen.

8. Der Weinstock weiß von keinem Stillestehen seines Wachsthums, als bey dem grünen und langsamen Niederziehen.

9. Das Ausbrechen geht geschwinde und glücklich.

10. Das zweyte Hacken wird gleich nach der Blüthe verrichtet.

11. Das Abblatten ist entbehrlich.

12. Bey der Zeitigung finden wir mehr gleiche Trauben, weilen einer, wie der andere, Sonne und Luft reichlich, hingegen die am runden Stock diesen Vortheil nicht genießen, und überdies leichte faulen.

13. Wie wirksam dringt die Sonnenwärme in die Erde, da sie bey dem runden Stock nicht alle Theile trifft?

O! welch ein Unterschied zwischen dem Wein, der an Wänden, gegen dem, so an runden Stöcken erzogen wurde!

Die, so dargegen sind, wenden ein, daß bey treffenden Kieseln mehrere Trauben umkämen. Ich sage nicht viel mehr als am runden Stock, denn bey diesem wird der halbe Cirkul und bey Wänden nur die eine Seite getroffen.

§. 12.

Von den im Winter ohnbedeckt gelassenen Weinbergen.

1. Die Arbeiten von Auslassen, Räumen, Kuppelpfäle stecken, Kuppeln samt dem Stroh, Ausbögen und Decken sind erspart.

2. Der Schnitt geschieht frühe, und indem alle grün gebliebene Augen treiben, so darf ich nicht vieles Holz aufschneiden, s. §. 9. N. 4. 2c.

3. Oft erlaubt unsern Nachbarn der wenige Boden, oft der baldige Frost nicht, die Reben zu decken. Indessen erfriert der Weinstock am Berge seltener, als in der Ebene.

4. Wer Lust hat, der nehme zu Anlegung eines solchen Weinbergs im Frühling Reben von ohnbedeckten Stöcken, die gut geblieben sind, und zum Beweiß, der Schnitt grün und saftig ist, und zwar von schwarzen Gattungen, s. §. 1. N. 8. 10. 11. 18. 23.

Man verfahre mit diesen Reben nach §. 15. wende nach §. 3. und behandle solche nach Vorschrift.

5. In Franken erreichen wir durch das Decken den Vortheil, so ich §. 10. N. 3. erwehnet habe.

Der

Der Vorwurf, daß es dem kältern Klima wegen geschehe, ist also unbillig. Dieß hat sich, seitdeme viele Waldungen ausgerottet worden, und wir überdieß hohe Berge im Rücken haben, sehr verändert.

		⊖
Nach dem du Cretschen Thermometer hatten wir Ao. 1774. den 28 November in Basel - - -	12	—
und in Marktbreit - - -	12	—
Nach dem Reaumurischen Thermometer		
Ao. 1776. den 20 Januar in Mannheim	14	½
- - - - in Marktbreit	16	⅓
- - - - in Leipzig	21	—
- - 27 - in Mannheim	16	½
- - - - in Marktbreit	15	¾
- - 28 - in Mannheim	17	—
- - - - in Marktbreit	16	½
- - 29 - in Basel	17	½
- - - - in Marktbreit	18	⅞
- - - - in Regenspurg	19	½
Ao. 1777. den 8 Februar in Stutgardt	12	—
- - - - in Marktbreit	10	½

Da oft ein einziger Windstrich die Kälte vergrößert, so bleibt das Urtheil denen Herren Physicis über.

Viele unserer Weinberge bleiben des Winters ohnbedeckt, und haben mit denen übrigen in Deutschland ähnliches Schicksal. Es ist aber wohl zu merken, daß die Erde das ganze Jahr sich nicht so gut bearbeiten lässet, als in denen bedeckten.

§. 13.

Von Erziehung der Fächser.

1. Ich habe §. 3. N. 17. gesagt, wenn man viele Fächser erziehen wollte, daß im November des zweyten Jahres gerissen werden müße.

2. Im dritten Jahr erhalten wir jährige lange Reben. Es ist zu wünschen, daß solche nicht von Kieseln getroffen und dadurch untauglich werden.

3. Im September werden solche, wenn es nöthig, nach und nach abgeblattet, dann im November bedeckt, s. §. 5. N. 8.

4. Im kommenden Frühling werden die Reben aus der Erde gezogen, geraumet, und an solchen die Gäbelein (Klammern) zur Hälfte weg- die Rebe aber dreyßig bis gegen sechs und dreyßig Zoll lang geschnitten.

5. Die

5. Die Erde fein und klar behackt.

6. Ist man überzeugt, daß alle Augen ausgehen, so werden die Reben blind, ausserdem, wann sich Blättlein und Träubchen zeigen, erst eingelegt.

7. Es wird am Kopf des Stocks, gegen seinen Nachbarn, eine Stuffe, im starken Boden von einen halben, und im leichten drey viertel Schuh tief und zwey Schuh lang gemacht. Die Breite der Stuffe richtet sich nach denen Fächsern.

8. In diese Stuffe werden die Fächser einzeln geleget, so daß keiner den andern berührt, mit klarer Erde durch die Hand, dann erst durch die Haue, die kein neues frisches Eisen haben soll, bedeckt: die zwey obersten gesunden Augen werden außer der Erde senkrecht in die Höhe gehalten, zu dem Ende ein Stück Erde an die Reben gelegt, daß dadurch die Fächser Hälse bekommen. Dieser Hals ist nach der Gewohnheit unsers Landes nöthig, weil wir nicht, wie die Rheinländer und Würtemberger, den Fächser (Reisling) Knotholz (Blindholz) Geißbart (zwey oder drey Läuben) senkrecht, sondern nach §. 3. N. 9. gebögt einwenden, und dieserwegen die langen Fächser vor denen kurzen gewählet werden.

9. Wenn die Fächser nach dem Einlegen stark frieren, so stockt der Saft, und solche werden gerne brandigt, und machen gleich unter der Gabel starke Wurzel. Diese zu benutzen, wer-

den solche beym Ausziehen auf jung Holz geschnitten, und sind halb Knotholz, halb Gaißbart.

10. Der Kopf des Stocks wird mit Erden zugeworfen, daß solcher keine neue Reben treibe, hingegen alle Kräfte in die Fächser gehen.

Dieses ist aber keine allgemeine Regel, weil einige, so einen sehr mastigen, fetten Boden haben, gerne sähen, wenn sie übers Jahr, entweder von dem nemlichen Stock wieder Fächser einlegen und Eyer und Junge haben, oder nach §. 6. zu Tragholz aufschneiden könnten.

11. Zwischen zweyen Fächsern wird ein Pfal gesteckt, und links die eine, rechts die andre Rebe senkrecht mit der Weide angebunden.

12. Wo viele Fächser liegen, da kann das zweytemal nicht gehackt werden.

13. Hingegen wird fleißig geheftet, gegraset, und das Laub nach §. 6. N. 13. abgeschnitten.

14. Hat man die Absicht, die zwo Reben, so auf dem Fächser stehen, zum Einwenden zu brauchen, so wird, wenn es nöthig, nach und nach abgeblattet.

15. Vor der Weinlese werden die Fächser nach ihren Früchten ausgezeichnet.

16. Je länger die Fächser gegen dem Winter in der Erde liegen bleiben können, je besser ist es. Hebt man solche zu bald aus, und druckt und zieht stark an der Rinde ihrer Wurzel, so schälet sich solche ab.

Es

17. Es werden die Fächser drey Zoll vom Haupt abgeschnitten, jede Gattung allein gesammlet, jeden eine Gabel von zwey bis drey Zoll lang gelassen, und zu Hunderten gebunden.

18. In diesem Bund kommt ein Zeichen, mit bemerkter Zahl, was es vor Gattungen seyen, überdieß wird auf die Weide gleiche Zahl geschnitten.

19. An dem Platz, wo sie überwintert werden, wird die Erde einen Schuh tief des vesten Bodens ausgeworfen, und in solche die Fächser nach ihren Gattungen, nur mit dem geschloßnen obern Bund an einander gelegt, durch einen langen senkrecht gesteckten Pfahl oben mit gleichen Zeichen bemerkt, wo die eine oder die andern liegen, mit klarer Erde zwey Zoll hoch bedeckt, dann 800 derer mit einem halben Eimer Wasser begossen; hierauf mit aller ausgeworfenen Erde vollends bedeckt und ferner diese mit einem halben Eimer Wasser begossen.

20. Man fürchte nicht, daß die Augen abrosten, nur diejenigen, so sehr trocken liegen, sind der Gefahr ausgesetzt zu verderben. Zum Beyspiel, die Augen einer über Winters mit sehr nasser Erde bedeckten Rebe des Weinstocks rosten nicht, sondern diese verderben leicht, so entweder sehr viele trockene Erde auf sich liegen haben, oder deren Augen ausser der Erde von Schnee zwar bedeckt waren, der aber von der Sonne geschmolzen, hierauf des Nachts durch eine Eißrinde überzogen werden.

21. Die Sturzeln, an denen die Fächser stunden, werden erst im November genau vom Kopf weggeschnitten, s. §. 4. N. 8.

22. Man vergesse nicht die §. 4. N. 5. angeführte Regel, alle gerissene Stöcke zu düngen.

23. Sind auf dem Haupt drey oder mehrere Reben nachgewachsen, so werden solche nach §. 6. N. 4. rc. aufgeschnitten.

24. Wenn zum zweytenmal gerissen worden, so erhalten die Stöcke Vier kurze Bögen und Eine kleine Halbrebe.

§. 14.

Von Zubereitung der Fächser.

1. Die Fruchtbarkeit und Dauer der künftigen Weinstöcke hanget mehr von dem geschickten Schnitt der Zöglinge am Kopf und Wurzeln ab, als vom fetten Boden.

2. Der Zöglinge kommen aus der Grube täglich so viel als man einwendet.

3. Es sey ein Gabel- oder Stangenfächser, so ist einer so gut als der andere. An der Gabel lasse ich zwey bis drey Zoll lang Holz über seinem

Köpf-

Köpflein und an der Stange gleiche Länge vom Holz über dem obersten Aug stehen, welches dem alten Boden, s. §. 3. N. 10. gleich gesetzt wird.

4. An dem Gabelfächser werden ober dem Köpflein alle Augen weggeschabet, das ist, abgeschnitten. Nur die kleinen Augen, so in der Ecke sitzen, bilden den künftigen fruchtbaren Stock. Er treibt zwar etwas später, man fürchte aber nicht, daß er zurückbleibe. Bleiben die obern starken Augen stehen, so treiben diese, und die kleinen bleiben todt. Reiße ich endlich, so ist das obere Aug weit vom Kopf und reiße ich nach §. 4. N. 8. genau, wie es seyn muß, so ist der Kopf vom faulen Holz bereits angefressen.

5. An denen Fächsern werden alle obere Wurzeln, bis an die drey untersten Gelenke, die fünf bis sechs Zoll Länge haben sollen, ganz weg, diese Wurzeln aber, wenn sie frisch sind, gar nicht geschnitten.

6. Hingegen muß ich alles Holz, außer dem untersten Gelenke, wegschneiden, und hinter dem kleinen Aug, so am Gelenke sitzet, und woraus die Herzwurzel entsteht, schräg schneiden, daß die äußere Höhle des Kerns wegkommt und die innere Höhle bedeckt bleibt. Wer sich die Mühe giebt, diesen Schnitt mit der Kütte, s. §. 47. N. 6., zu begleiten, dem stehet es frey.

Wenn man außer dem Gelenke hohles Holz stehen läßt, so wird der Fächser zwar einige Zeit wachsen, aber geringe schwache Reben, und wenige Früchte bringen. Wird der Stock und

dessen Stamm ausgehauen, so findet man, daß die Höhle des Kerns faul ist, und den Stamm angesteckt hat.

7. Die Wurzeln werden im Setzen ordentlich ausgebreitet, und sollten solche von ohngefähr vertrocknet seyn, so legt man sie drey Stunden vorher ins Wasser.

8. Wenn der Herr des Weinbergs die Zöglinge nicht selbsten setzet, so muß er solches nur durch Einen Mann thun lassen, daß die Weinstöcke gleiche Höhe erhalten, zu dem Ende wird das Köpflein, s. §. 3. N. 10., dem alten Boden gleich gesetzt, und nahe unter dem Köpflein mit Weiden an das Zeichen gebunden.

§. 15.

Von denen Knothölzern.

1. Es werden solche von denen Fächsern §. 13. N. 14. oder im Ausbögen und keine andere genommen, als die Früchte getragen haben, und vor Winters behandelt, wie ich §. 13. N. 14 15. 16. 17. 18. und 19. gesagt habe.

2. Erhält man Reben im Schneiden, so müssen solche täglich gesammlet, geschnitten und versorgt werden.

3. Von

3. Von jedem Gabelfächser, so wie im Ausbögen und Schneiden, fällt eine Rebe ab mit ein oder zwey Messerrucken dicken alten Holz. Da diese Warze (Knoten) zur Bekleidung des Kerns sehr nützlich ist, so wird solche zu erhalten, die Heppe scharf an der Ruthe gehalten.

4. Im Frühjahr werden zwo auch vier Wochen vor dem Einwenden, welches, so bald es die Witterung erlaubt, geschieht, zur Anlegung eines jungen Weinbergs, oder zum Ausbüßen, oder zur Erziehung der Gaißbärte die Reben vorbereitet.

5. Die Warze von ein oder zwey Messerrücken dicken alten Holz bleibt stehen, und der Schnitt wird nur geebnet. Es ist ein Fehler, wann an der Rebe ein Knoten von einem halben oder ganzen Zoll lang alt Holz bleibt, man sehe die Ursach §. 14. N. 6.

6. Wenn keine Warze da ist, so wird an dem untersten besten Aug, ein schräger Schnitt gemacht, so daß kein Kern sichtbar ist, doch haben jene den Vorzug.

7. Eine Rebe wie die andere erhält eine beliebige oder die erforderliche Länge von funfzehen bis zwanzig Zoll.

8. Ober dem Aug, woraus der Kopf entsteht, bleibt das blinde Holz stehen.

9. Die Reben werden unten gleich gelegt, zu Hunderten gebunden, in frisches Wasser gestellt, und, den Frost abzuhalten, unter Dach gebracht.

10.

10. So oft das Wasser Blasen macht, welches eine Anzeige seiner Gährung ist, so thut man solches weg und frisches hin.

11. Bey dem Einwenden werden unter dem obersten Aug, alle, bis auf die Augen der drey untersten Gelenke, wenn solche sechs Zoll Länge ausmachen, abgelöset.

12. Sollte die Erde zu grob seyn, überdies das Knotholz auf keinen gefütterten Boden kommen, so wird das unterste und oberste Aug, jedes mit einer Hand voll Moos bekleidet.

§. 16.

Von denen Gaißbärten.

1. Wenn die Knothölzer nach vorigen §. zubereitet sind, so werden solche alle nach einem Maaß von funfzehen bis achtzehen Zoll lang geschnitten, und im Einwenden, wozu ein Garten oder sonstiger milder Boden am schicklichsten ist, in Reihen zwölf Zoll von einander, und sechs Zoll weit gestellt; so, daß das oberste Aug mit zwey Zoll klarer Erde bedeckt wird.

2. Zu rechter Zeit müßen solche gelüftet, bearbeitet, bey anhaltender Dürre nach Nothdurft begossen und rein gehalten werden.

3. Im September des ersten und zweyten Jahres wird das obere Aug von aller Erde befreyt, die Schoße auf vier Zoll zuruckgeschnitten und im November mit Erde ein wenig bedeckt.

4. Wenn solche zum Gebrauch ausgehoben werden, so verfährt man nach §. 14.

§. 17.

Von denen Gräßlingen.

1. Wenn im ersten oder zweyten Jahr der Zögling lange Schoße getrieben hat, die im Reissen ab- und weggeworfen werden, so legt man um Jacobi, s. §. 4. N. 3., wenn das Holz von unten ein wenig gelb wird, solche wie die Fächser ein, s. §. 13. N. 7. ꝛc.

2. Das Laub wird an dem Theil der Ruthe, so in die Erde kommt, abgeblattet.

3. Man sucht an der Rebe, wenn es seyn kann, eine Gabel, und läßt solcher außer der Erde einige Augen. Wenn diese frühe Kinder gedeyhen, so sind solche wie die Fächser zu behandeln.

Wann die Fächser, Knothölzer, Gaißbärte, Gräßlinge, ordentlich zubereitet sind, so ist im Wenden, wo die Erde am besten zubereitet wird, eine so gut, als die andere. Im Ausbüßen aber haben die Fächser den Vorzug.

§. 18.
Vom Ausbüßen der Weinberge insbesondere.

Wir flicken die fehlenden Stöcke jährlich aus, ohne uns umzusehen, woher die alten verdorben, die jungen ausgeblieben oder zurückgegangen sind.

Es ist eine unnütze und kostspielige Arbeit, in einem Weinberg alljährlich auszubüßen. Weilen die Stöcke, wovon jeder eine besondere Pflege nöthig hat, meistens nach einer Art behandelt werden.

Man thut besser, alle drey Jahre auszubüßen, diese Kinder, unter eigener oder treuer Vormunder Aufsicht zu erziehen, und das Obertheil des Zeichens mit gepülverten Rötel und Essig, und ein andermal mit Oelfirneis von Rebenkohlen zu bezeichnen:

Sollte aber der Weinberg bey allem Fleiß und Kösten dennoch schwaches Holz und wenige Früchte bringen: so ist es wohl gethan, solchen auszuhauen, und darmit nach §. 2. und 3. zu verfahren.

Das Ausbüßen selbsten geschieht auf viererley Art.

1. Durch Einsetzen eines Zöglings, er heisse Fächser, Knotholz, Gaißbart oder Gräßling.

2. Durch Einsenken einer Rebe, von dem benachbarten Stock.

3. Durch einen Korb, in welchem eine eingelegte Rebe Wurzel geschlagen, und mit ihrer Umkleidung, in die Stuffe eingesetzt wird.

4. Durch Pelzen, wo ich auf einen gesunden Stock, der geringe Früchte träget, eine bessere Art bringe. Oder wenn dessen Haupt meistens dürr ist, und wenige Reben treibt, den Kopf abschneide und dessen gesunde Stange pelze.

Erste Art des Ausbüßens.

1. In hitzigen trockenen Weinbergen wird vor, in andern nach dem Winter, s. §. 3. N. 3. ausgebüßet.

2. Zu dem Ende werden auf dem leeren Platz alle Theile des verdorbenen Stocks sammt ihren Wurzeln sorgfältig ausgehauen, die Erde ein und einen halben bis zwey Schuh breit, zwey und einen halben lang und ein und einen viertel bis zwey Schuh tief ausgehoben, Links nnd Rechts geworfen, so daß die obere und untere Erde unterschieden bleibt.

Von der Tiefe der Stufe machen diese Weinberge, so ohngefähr nur einen Schuh tief Erde und zur Grundlage Felsen haben, eine Ausnahme. Dennoch muß man sich bemühen, dem Fächser ein Lager zu machen, und solchen zu schwängern, so klammern sich dessen auslaufende Fäsergen von der Wurzel ein, wodurch der Stock in der Dürre zum Verwundern aushält.

3. Das

3. Das Zeichen wird senkrecht eingeschlagen, so daß es eine Faust hoch über den alten Boden hervorrage, dann wird nach §. 3. N. 8. bis 12. verfahren.

4. Die Stirn der Erde an dem Zeichen wird einen halben Schuh breit und tief eingehauen, und der Zögling mit mild und klarer frischer oberer Erde bedeckt, dann mit der untern Erde zugehäufelt und ferner nach §. 3. N. 14. bis 18. behandelt.

5. Will man mit einem jungen gesunden Stock von drey bis zehen Jahren ausbüßen, so hebt man ihn mit allen Wurzeln aus, befreyt diese von den schadhaften, schneidet das dürre Holz am Kopf und alle alte Schenkel genau weg, läßt zwey junge Reben, jede sechs Zoll lang stehen, breitet die Wurzel mit der Hand aus, setzt solchen, wie einen andern Zögling, und behandelt ihn künftig nach seinen Kräften.

Zweyte Art des Ausbüßens.

Wenn ich im Frühling eine Grund- oder aus dem Haupt gewachsene oder auf dem Schenkel stehende jährige Rebe in Saft einsenke.

Nehme ich eine Rebe auf einem alten Schenkel, so muß ich diesen drehen (winden) wodurch er biegsam wird.

1. Daß diese Rebe die nöthige Länge erhält, so muß man solche um Bartholomäi nicht mit denen andern zurückschneiden, sondern, so lang

als solche seyn soll, auslaufen lassen, und den Geitz oben nicht auszwicken, um sogleich eine Gabel zu bilden.

2. Kann die einzusenkende Rebe nach ihrem Tritt liegen, es seye vor- oder rückwärts, s. §. 3. N. 8., so ist es besser als von der Seite.

3. Man muß am Haupt der Mutter gegen die Stelle, wo das Kind kommen soll, die Erde ausheben, wie ich bey dem Ausbüßen erster Art N. 2. gesagt habe, mit dem Unterschied, daß die größte Tiefe in der Mitte seye, und auf beyde Ende die Erde gebögt auslaufe.

4. Man siehet, daß die drey untere Gelenke des jungen Holzes in die Mitte (Tiefe) kommen, machet daselbst der Rebe ein Lager, s. §. 3. N. 8., ritzet genau an dem hintern Gelenke ein Drittel des Holzes unten entzwey, schneidet die übrige Augen, nicht nur gegen die Mutter, sondern auch bis auf das oberste gesunde alle weg, man heftet die Rebe mit kleinen Stäben oder bedrücket sie mit einer Erdscholle, und suchet das letzte Aug dem alten Boden gleich zu stellen.

5. Hier binde man die Rebe an einen Pfahl, und bedecke solche, wie ich beym Ausbüßen erster Art N. 4. gesagt habe.

6. Im November wird an dem Mutterstock die Erde ober der eingesenkten Rebe abgeschöpfet und hart an dem Gelenke der Herzwurzel der im Frühling gemachte Ritz durchgeschnitten, und dadurch die Rebe abgelöset.

Ich erinnere, was §. 14. N. 6. gesagt worden.

7. Der Zögling erhält aus dem Dungmagazin Nahrung und wird vollends mit Erde bedeckt.

8. Im November des ersten Jahres wird derselbe gerissen; hat er aber die erforderliche Reben getrieben, so unterbleibt solches und wird nach seinen Kräften künftig ferner behandelt.

Mit Vergnügen sieht man die baldige und reichliche Belohnung seiner Mühe.

Dritte Art des Ausbüßens durch Einlegen einer Rebe in Korb.

1. Man läßt diese von starken Weiden sechs Zoll hoch und funfzehen breit fertigen.

2. Man gräbt zwey Zoll von dem Mutterstock nach erforderlicher Breite und Tiefe ein Loch, stellet den Korb in solches.

3. Man zieht die Rebe entweder von der Seite durch die Wände des Korbs, oder böget solche wie ein halber Cirkel, füllt den Korb mit feuchter Erde an, so, daß die Rebe gleich viel Erde ober und unter sich habe.

4. Es wird aller leere Raum außer dem Korb, und dieser innen mit Erde gehäufelt.

5. Die Rebe erhält außer dem Korb gegen die Crone zwey Augen, wodurch ein Gabelfächser entsteht, diese werden senkrecht in die Höhe gehalten, und erstlich am Korb, bey fortgehendem Wachsthum aber an Pfahl gebunden.

6. Weil der Korb den Winter hindurch nicht ausdauren würde, so muß im Herbst der Fächser abge-

gelöset, der Korb ausgehoben und an seine stete Wohnung gebracht werden.

7. Wenn die Stufe ein und einen halben bis zwey Schuhe tief ausgeworfen ist, so wird das Zeichen senkrecht geschlagen, der Eingelegte nach §. 14. N. 3. 4. 5. und 6. beschnitten und der Korb hineingestellt, so daß das Köpflein mit denen andern Stöcken, gleiche Höhe habe. Man füllt alles leere mit guter Erde aus, daß diese sechs bis 12. Zoll hoch über den alten Boden siehet und verfährt nach §. 3. N. 14. &c.

Vierte Art des Ausbüßens durch Pelzen.

Es geschiehet acht oder vierzehen Täge vor dem Lauf des Saftes. Dennoch hängt das Gedeyhen nicht sowohl von der Zeit, als der Ordnung zu arbeiten und der Versorgung der Pelzreiser ab.

1. Diejenigen Reiser, so vor Winters darzu geschnitten werden, sind nach §. 13. N. 15. 17. 18. und 19. zu versorgen.

2. Die Reben, so man im Frühling erhält, müssen einen grünen saftigen Schnitt haben, werden mit vier Zoll hoher Erde bedecket, begossen, und bleiben bis zum Gebrauch in der Erde liegen.

3. Man machet von den sechs untern Augen einer Rebe, zwey Reiser.

4. Fängt man das Pelzen an, so stellt man gesunde Reben ins Wasser.

5. Man räumet den Stock einen Schuh tief auf, siehet wo der erste oder zweyte Knoten (Gelenke) ist, schneidet den Kopf schräge, wie ein Rehfuß, zwey bis vier auch sechs Zoll tief unter der Erde ab. Sollte das Gelenke weiter unten seyn, so bindet man zwey Zoll unter dem Schnitt, ehe gespalten wird, daß es nicht zu tief einreißet.

6. Die schräge Stange wird gespalten, ohne den Kern zu verletzen.

7. Jetzo sieht man, daß das oberste Aug denen andern Weinstöcken in der Höhe gleich komme, zeichnet unten das Reis, wie lang es werden soll, schneidet es ein bis ein und einen viertel Zoll lang keilförmig, so daß man das Mark zwar auf zwo Seiten siehet, aber unverletzt und auf den zwo andern Seiten die Rinde bleibet.

8. Man treibt den gemachten Spalt durch den Meisel sanft von einander, steckt das Reis von oben ein, so daß die Rinde des gekeilten Reises mit der Rinde der Stange genau auf einander passen, der Bast des Reises nicht beschädigt werde, und das untere Aug des Reises mit dem Spalt in gerader Linie stehe, zieht den Meisel heraus und überstreicht die Platte und Risse mit der Kütte, s. §. 47. N. 6, bedecket diese mit Leinwand, deren eine Seite mit zerflossenen Unschlit und Harz gepinselt worden, fängt mit dem Bedecken unten an, daß die beede eingeschnittene Ende der Leinwand über die äußere Seite des Keils so zusammen schlagen, daß alles bedeckt

wird,

wird, endlich wird die Leinwand mit gespaltener Weide bevestiget, das Reis durch zwey kleine Pfähle geschützet, an einen derselben angebunden, mit feiner Erde bedecket, so daß solche einen Zoll hoch über den obersten Aug seye und ferner nach §. 3. N. 14. und 15. behandelt.

9. Ist es einen Schuh hoch gewachsen, so bricht man den Geitz öfters aus. Im November räumet man den Kopf auf, schneidet die Thauwurzeln ab, und das Band der Weide entzwey.

10. Hat das Reis aus dem Kopf drey Reben getrieben, so werden solche nach §. 6. N. 3. ꝛc. aufgeschnitten, außerdeme gerissen oder besser nach §. 6. N. 6. zu Blendstorren gemacht.

11. Ist die Dürre anhaltend und heftig, so wird das Band angefeuchtet und die Mutter begossen. Diese Stöcke werden im dritten Jahr vor vollkommen gehalten und bringen reichere Früchte als andere. Wenn man aber solchen ihre Thauwurzeln vom Reis künftig läßt, so verdirbt die Herzwurzel der Stange, sie bringen Heerlinge, und Mutter und Sohn sterben.

12. Ich habe §. 3. N. 8. §. 15. N. 12. und §. 18. N. 2. bey der ersten Art des Ausbüßens, ferner bey der zweyten Art des Ausbüßens N. 4. ausdrücklich gesaget, daß einem jeden Zögling ein Lager von guter fetter klarer Erde gemacht werde: denn sollten die hervorkeimenden Sporne keinen klaren Boden zum Einwurzeln finden, und sich

nähren, so verderben entweder solche, oder deren Kopf treibt in den ersten Jahren wenige und schwache Reben. Z. B. Ein Baum, der, wenn man ihn einsetzt, mit seinen Wurzeln auf vesten Boden kommt, und gleichwohl zwey Schuh klare Erde ober und an seinen Wurzeln hat, wird lange nicht so frölich wachsen, als wenn er einen Schuh hoch klare gute Erde unter seinen Wurzeln hat, die, wenn der Baum im Frühling gesetzt wird, man sanft zusammen tritt. Von dieser Wahrheit sich noch mehr zu überzeugen, so reute und wende man einen Weinberg vor Winters, stecke im Frühling die Zeichen, stufe alsdann so, daß ein Theil des gewendeten Bodens unter den Zögling komme, und das Lager ausmache, setze solche ein, so wird man mit Vergnügen sehen, wie schnell und gut solche gedeihen.

§. 19.

Von dem Weinstock, dessen Rebe in ein warmes Zimmer gezogen wird.

1. Der Stamm wird vor Winters mit Moos umwunden, und überdies mit vielem Stroh

Stroh eingewickelt. Die Reben werden von ihren Weiden los geschnitten, so viel möglich deren zusammen gebunden und mit dünnen grünen Fichtenreisig bedeckt. Umbindet man solche mit Stroh und es wird naß, so schimmelt solches, und die Augen der Reben stoßen an.

2. Die Erde um den Stamm wird vor Winters dreyviertel Schuh tief klar behacket, und einen Schuh hoch mit altem verfaulten Dung belegt.

3. Im angehenden Merzen oder längstens Aprill wird eine oder mehrere Reben in die warme Stube gezogen, nach Ordnung beschnitten, mit Bindfäden durch Nägel an die Decke geheftet und zu seiner Zeit die unnöthigen Schoße abgezwicket. Oder es wird der Rebe der Raum zwischen den ordentlichen Fenstern des Zimmers und dessen Vor- oder Winterfenstern angewiesen.

4. Wann diese Reben eine anhaltende Wärme genießen, so geht alles nach Wunsch. Ist aber während der Blüthe die Wärme zu groß, und die Träubgen genießen keine Luft, so ersticken sie meistens und sind verlohren.

5. So bald die Frühlingswärme eintritt, so wird dem Stamm seine Kleidung nicht auf einmal, sondern nach und nach ausgezogen.

6. Ist bey Tage die Witterung sehr heiß, so wird das Zimmer ausgelüftet.

7. Wann die Früchte abgeleeret sind, so werden die Reben wieder in die freye Luft gezogen, indessen zeitigen die Augen selten und diese Reben sind verlohren.

§. 20.

Von den Weinstöcken, welche in Gärten zu Buschbäumen, Piramiden oder Cammerlatten gezogen werden.

Weinstöcke zum Busch an einer Stange gezogen, erspart man zwar Kösten und Mühe, allein das Aug findet keinen Reitz und der Gaumen nicht so viele Süße an den Beeren.

Man setzt nach beliebiger Entfernung an die Hauptgänge in eine Stufe zwey Zöglinge von weissen und schwarzen oder rothen Trauben drey Schuhe weit von einander, zu Buschbäumen oder Piramiden.

I. Buschbäume zu ziehen

1. So steckt man in die Mitte der Stufe eine dicke Stange, deren Theil, so in die Erde kommt, verkohlet ist, bohrt zwey Schuh ober der Erde durch diese Stange zwey Löcher, welche nahe beysammen sind und ins Kreutz über einander gehen.

2. Durch diese zwey Löcher steckt man runde Hölzer von drey Schuh lang, deren Ende an den Weinstock reichet, bohrt zwey Schuh ober dem ersten das zweyte Loch kreutzweis, fährt fort, bis man zwey Schuh vom Ende der Stange ist.

3. Das

3. Das Ende des untersten Holzes laufet mit dem Ende des kreutzweis durchgesteckten obersten Holzes als eine Piramide zu. S. das Kupferblatt Fig. 2.

4. An die vier Enden der kreutzweis stehenden Hölzer bevestiget man jedesmal einen schwachen Reif, und bindet die Reben des Weinstocks mit Weiden daran.

II. Piramiden zu drey Ecken.

1. Man steckt drey Schuh weit von einander drey Stangen, deren oberes Ende zusammen laufet, und nagelt zwey Schuh ober der Erde von einer Stange zu der andern den ersten Reif und fährt bis zum obern Ende fort. S. Fig. 3.

III. Piramiden zu vier Ecken.

1. Man stecket vier Stangen in die Erde und nimmt statt der Reife schwache Pfähle. S. Fig. 4.

IV. Cammerlatten.

1. Sie werden an sonnenreiche Mauern, die schwarz überstrichen sind, oder an frey stehende hölzerne Wände, sie seyen von Pfählen oder Latten, zu offenen oder bedeckten Aleen angeleget.

2. Man wähle hiezu solche Weinstöcke, die einen edlen Saft haben und deren verschiedene Trauben so abwechselnd zeitigen, daß man ihre Früchte lange Zeit geniest, setzt solche zwölf Schuhe, wenn sie aber sehr in die Höhe gehen sollen, nur acht Schuhe von einander.

3. Soll der Weinstock einen langen Stamm treiben, so wird nur ein einziges Schoß gelassen: der Geiz an diesen wird das erste und zweyte Jahr fleißig ausgebrochen, und wenn die Rebe die verlangte Höhe erreichet hat, so schneidet man die Crone ab, läßt unter derselben drey Augen austreiben, und bricht die Augen unter jenen weg.

4. Im dritten Jahr schneidet man, wenn es möglich, die unterste Schoße achtzehen Zoll lang, die mittlern funfzehen, und die oberste zwölf Zoll lang, vertheilt solche schicklich an dem Geländer, wie einen ausgebreiteten Sonnenfächer, bindet sie mit Weiden an, so daß der äußerste Schnitt der Rebe unter sich siehet, bricht seiner Zeit nach §. 6. N. 11. aus, heftet fleißig, und verfährt übrigens nach Ordnung.

5. Diese Weinstöcke aber, deren Ruthen man ein und einen halben bis zwey Schuhe gleich ober der Erden anbindet, werden im November des ersten Jahres gerissen, und mit denen Stöcken von hohen Stamm nach §. 22. N. 9. gedünget.

6. Im Frühling, wenn die Schoße des gerissenen Stocks einen Schuh lang gewachsen sind, werden die überflüßigen Schoße ausgebrochen, und bleiben nur drey, höchstens vier Ruthen auf der Seite des Haupts stehen, diese werden um Bartholomäi auf vier und zwanzig bis dreyßig Zoll lang zurückgeschnitten.

7. Im Frühling des zweyten Jahres werden zwey Reben zu vier und zwanzig bis dreysig Zoll lang,

von

von denen schwächern aber eine oder zwo Reben zu zwölf bis funfzehen Zoll lang geschnitten, jeder Rebe drey Augen und zwar die obersten gelassen, die andern Augen abgelöst, die Reben schräge schicklich ausgetheilt, ohne Bögen zu machen angebunden, ausgebrochen, geheftet, die allzulangen Schoße zurück geschnitten und wenn es nöthig, abgeblattet.

8. Der Stamm wird des Winters in Moos, die Ruthen aber mit Fichtenreisig bekleidet.

9. Will man bedeckte Aleen haben, die zwölf und mehrere Schuhe breit sind, so werden die Reben, wenn sie die angemessene Höhe haben, an Bögen, die von einer Wand zu der andern laufen, vest gemachet.

10. Die Schönheit und der Nutzen dieser Stöcke fordern von ihren Herren, daß alle Zweige einzeln stehen, keiner über den andern liege, und die ganze Wand von unten bis oben gleich bedeckt seye.

11. Ein geschickter Weingärtner wird künftig sowohl auf Früchte als jung Holz sehen, und beydes zu erhalten, die verlohrnen Kräfte des Weinstocks von Zeit zu Zeit reichlich ersetzen.

§. 21.

Von dem Schaden des Gemüßes und der Bäume in Weinbergen.

1. Je mehr die wirksame Sonne, Früh- und Spatregen das Weinsteinsalz verfeinert, je zuträglicher ist das Getränk unsern Säften. Diese Wirkung wird gehemmet, wenn durch hochstämmige Bäume die Rebe beschattet und durch jener Wurzel und Blätter die kleine fruchtbare Regen und damit alles Fett der Erde derselben entzogen wird.

2. Der Weinstock ist krank, er treibt wenig Holz und Früchte, diese bleiben rohe, und jenes auf das künftige Jahr meistens unzeitig.

3. Man muß sich wundern, wenn man eine Setz (jungen Weinberg) mit Gemüß angepfropft sieht, es gedeyhet vortreflich, aber je vollkommener dieses wird, je schädlicher wird es dem künftigen Trieb des Weinstocks. Wer aus seinen Setzen Gemüß verspeist, der sollte in acht Tägen keinen Wein trinken.

Man sieht also auf das Gegenwärtige und nicht auf das künftige; wir flicken mit dem neuen Mantel den alten aus.

4. Es ist also in keinem der Weinberge nichts anderst zu dulden, als an denen Mauern Zwerg-

bäume oder Steinobst von Mandeln, Apricosen, Pfirsingen, Quitten rc.

5. Ganz anderst verhält es sich, wenn jemand einen ebenen mastigen fetten Weinberg hat und Baumschulen darinnen anlegt, die wegen des stets bearbeiteten Bodens sehr geschwinde gedeyhen; oder einen Weinberg in geringer Lage, wo man zugleich auf den Ertrag anderer Früchte rechnet.

§. 22.

Vom Dungmagazin.

Wir erhalten darzu verschiedenes, als

A. Aus dem Thierreich

1. Urin, 2. Koth, 3. Eingeweide der Thiere, 4. Blut, 5. Hornspäne, 6. Haare, 7. Klauen, 8. Häute, 9. Hörner, 10. Knochen, 11. alt Leder, 12. wollene Lappen.

B. Aus dem Gewächsreich

1. Stroh, 2. Blätter, 3. Laub, 4. Sägspäne, 5. gefaulte Trestern, 6. Asche, 7. Kohlenstaub, 8. Ruß, 9. Raasen, 10. verfault Holz, 11. blühende Erbsen, 12. dergleichen Wicken, 13. weiße Rüben, 14. Abgang von Pflanzen, 15. gefault Spülig.

C. Aus

C. Aus dem Steinreich
1. Erde, 2. Raasen, 3. Kehricht, 4. Teicherde, 5. Straßenerde, 6. Schleicherde, 7. gebrannten Leimen, 8. Wellerwände, 9. Kreiden, 10. Gips, 11. Salze, 12. Salzbötzig, 13. Mergel, 14. zerfallenen Kalk.

Gebrauch in die Weinberge.

1. Von A. Urin, Koth, Eingeweide der Thiere werden von B. mit Stroh, Blätter und Laub vermischet, um solche gemächlich zu verführen. Der von Schaafen wird auch durch den Pferch, oder vermischet, und der von Tauben bloß in den wohlbedeckten Weinberg gebracht.

2. Blut, Hornspäne, Haare werden eingestuft.

3. Klauen, Häute, Hörner, Knochen, alt Leder, wollene Lappen werden zerkleinert, im Julius oder August eingestuft, und der Weinberg in diesem Jahr nicht mehr behacket.

4. Von B. Sägspäne, gefaulte Trestern, Asche, Kohlenstaub, Ruß, Raasen, verfault Holz werden im Julius oder August eingestuft, und der Weinberg nicht mehr behacket.

5. Blühende Erbsen, dergleichen Wicken, weiße Rüben, Abgang von Pflanzen werden schichtweise mit Erden vermischet, alle vier Wochen umgearbeitet, im November abgeschroten und eingestuft.

6. Gefault Spülig wird bloß in die Stufe gebracht.

7. Von C. Erde, Raasen, Kehricht, Teicherde, Straßenerde, Schleicherde, gebrannter Leimen, Wellerwände werden zerkleinert und eingestuft.

8. Krei=

8. Kreiden, Gyps, Salze, Salzbötzig, Mergel, zerfallener Kalk werden im Hofplatz ausgebreitet, alle vier Wochen umgearbeitet, in solche viele Löcher eingedruckt und begossen von A. mit Urin und Blut, von B. mit gefaultem Spülig, auch mit Seifen- und Kalkwasser.

Die Erfahrung lehret, daß wenige Theile davon im August eingestuft, einen vortreflichen Wuchs schaffen.

9. Wer an seinem Weinberg eine Dunggrube anlegen kann, und in solche bringet: von A. Koth, Eingeweide der Thiere, von B. Blätter, Laub, gefaulte Trestern, blühende Erbsen, dergleichen Wicken, Abgang von Pflanzen, von C. Kehricht, Teicherde, Straßenerde, Schleicherde, gebrannten Leimen und Kalk mit guter Erde vermischet, auch des Sommers alle vier Wochen untereinander arbeiten lässet, dessen Mühe wird wohl bezahlt.

10. Wer guten Dung wünschet, der muß die Dunggrube am Haus ein wenig abhängend machen, mit Letten beschlagen, und kein ander Wasser darauf leiten, als die Lauge aus den Ställen, Blut, Seifen- und Kalkwasser.

11. Man darf kein anderes Stroh, als welches von Wind und Regen bereits durchwittert ist, einstreuen, dieses muß täglich, aber die Ausschaffung des Dungs aus dem Stall, den von Pferden ausgenommen, alle acht Täge geschehen.

Jeder ausgezogene Haufe muß dünne ausgebreitet, aber viele auf einander geschichtet werden.

Der Dung wird nach dem Beyspiel der Engel-

gelländer, die ihre Güter auf das höchste zu nutzen wissen, alle vier Wochen umgearbeitet, umgewendet, aufgeschichtet und mit der abgeflossenen Lauge, so sich in dem Kasten von Diehlen deren Rücken mit Letten gefüttert worden, gesammelt hat, begossen.

12. Wer den lebendigen Kalk mit Urin, Blut und Spülig nach N. 8. bereitet, erhält einen Dung, der vorzüglich gut ist, solcher ziehet die salpeterische Theile der Luft an sich, versüßet die Säure des Bodens und erwärmet ihn. Nur nicht zu viel auf einmal genommen und künftig mit dem Dung abgewechselt.

Aus den Reben
Fleußt das Leben,
Das ist offenbar.
Ihr, der Trauben Kenner!
Weingelehrte Männer!
Macht diß Sprüchwort wahr.

Auch im Tode mein Freund.

Zweyter Theil.

*
* *
* * * *
* *

Freund! versäume nicht zu leben,
Denn die Jahre fliehen,
Und es wird der Saft der Reben
Uns nicht lange glühen.

Frankenwein, der Sorgenbrecher,
Schafft gesundes Blut:
Trink aus dem bekränzten Becher
Glück und frohen Muth.

* *
* * * *
* *
*

Vorrede.

Es giebt in vielen Markungen von Deutschland Weinberge, wo es besser wäre, Getrayd, Klee oder Flachs zu bauen, oder wo die Weinrebe, den in sich erzeugenden Weinstein nicht alljährlich zum Zuckerartigen Salz machen kann.

Indessen werden die sauren Weine, bey uns zum Eßigsieden gekaufet: Solche zu Sekt zu machen, ist der Wohlfahrt des Landes entgegen. Laßt uns diese von unsern Nachbarn gekommene Kunst, die bereits in den Händen der Jüden ist, verabscheuen! Es ist wahr, diese Nachkömmlinge Abrahams haben keinen andern Weg zur Nahrung, als die Handlung: Laßt sie die Erde bauen und mit uns im Schweiß des Angesichts ihr Brod suchen; Trinkt einer von ihnen den Wein, welchen sie an uns verkaufen, weniger den, so wir an sie verkaufen? Wie thöricht! wenn wir von einem Koch gesunde Speise erwarten, der davon nichts genieset. Sagt

Sagt uns nicht der Herr Professor Förster: „ daß aus den Rotterdamer Fabri„ quen jährlich hundert Centner Bleyzucker „ nach Madrit zum spanischen Wein komme.

Klagt nicht Rousseau im Emil über die Weine aus Poitou: „ daß sie von lan„ ger Zeit mit Bley versüßt worden. “

Sagt uns nicht der vor die allgemeine Wohlfahrt wachende gelehrte Herr Professor Delius: „ wie viele Verfälschungen „ die Weine, der Gesundheit zum Nach„ theil, dulden müßen;“ deme der Herr Pro„ fessor Cartheußer vollkomen beystimmet.

So laßt uns alles fremde entbehrliche, besonders unächte Weine, verabscheuen!

Stahl sagt: „ daß der, so die Kunst „ weiß, seinen Most unter sich gähren zu „ lassen, und in Acht nimmt, wird die „ fremde, in einer wärmern Himmelsge„ gend gewachsene Weine nicht verlangen, „ sondern ihme davor eckeln.

Viele meiner Landesmänner machten in der Weinlese keine Auswahl zwischen den zeitigen ganzen Trauben und denen angestoßenen, und begiengen noch den Fehler, daß sie ihre Weinfässer nicht ganz ausfüllten, und bey lockern Spunde liegen ließen: dadurch überkam zwar ihr Wein

ein

ein baldiges Alter (Firniß), er behielte aber meistens nur sein Oel und zuckerartiges Salz. Der Herr von **Vorster** rüget diesen Fehler, wenn er saget: „daß die bey „Wirzburg wachsende Leisten- und Stein-„weine weltbekannt wären, aber sie kämen „ehe der heilsamen Wirkung der kräftig-„sten Arzney bey, als daß sie zum ordent-„lichen Getränk reizeten." Möchte doch Herr von **Vorster** die seit 10 Jahren erbaute Leisten- und Steinweine kosten, so würde er anders denken.

Viele unserer Frankenweine verlieren das feine reizende Wesen, welches unser Geblüt verdünnet und alle Gefäße des Leibes aufschließet. Ich will diesen alten Schaden von Grund aus zu heilen suchen, und sorgen, daß die ächten **guten Frankenweine** vorzüglich gesucht werden.

Man erwarte aber von mir keine Recepte, wodurch die Weine masquirt werden, sondern eine treue Entdeckung der einfachen Mittel, durch welche dem Wein in der Geburt am schicklichsten geholfen wird und die ich schon lange mit Vortheil ausgeübet habe.

Wenn ich §. 30. N. 21. und 22. gesagt einem abgestandenen Wein rohen

Weinstein beyzumischen, so wird man so bescheiden denken, daß ich deßfalls nicht von meinen Entwurf abgehe; das ist so natürlich, als wenn ich die nach §. 37. gepreßte Hefe einem Most zusetze. Ganz anderst ist es, wenn ein Wesen durch die Chymie umgeschaffen worden, z. B. der rohe Weinstein zum Weinsteinsalz, oder der Hefenmost zum Weingeist, und ich setze diese dem Wein zu, so ist es widernatürlich gehandelt, denn in dem Wein verwandelt sich das Weinsteinsalz zum Mittelsalz und gleichet mehr einer Arzeney, als einem gesunden natürlichen Getränke: durch Beymischen des Weingeistes wird der Wein zu feurig, gehet zu stark ins Geblüte und ist nicht gesund.

Ein Wein von vielen Firniß oder nach der Redensart von Spaniol, verräth, daß das Oel die Oberhand und den lebenden flüchtigen Geist verlohren hat, ohne alle Gefahr und mit Gesundheit darf man junge Weine, deren Bestandtheile gleich und vollkommen vereiniget sind, trinken, wenn nur solche vollkommen rein sind, denn unsere Weine setzen ihren groben Weinstein geschwinde, andere aber erst nach vielen Jahren ab.

§. 23.

Von unzeitigen Weintrauben eine köstliche Arzney zu machen.

1. Man stoße Beere von saftigen unzeitigen Weintrauben in einem hölzer- oder steinernen Mörser, presse den Saft aus, und sammle aus den Hülsen die Kerne.

2. Der Saft wird mit denen gequetschten Kernen in einen Glaskolben gefüllet, mit Papier dessen Oeffnung umbunden, und zur Gährung zwo, auch drey Wochen an einen mäßig warmen Ort von zehen Graden über den Gefrierpunkt, nach den Reaumurischen Thermometer, gesetzet.

3. Biß dahin verändert sich die Farbe des Safts; dieser wird sanft abgegossen, durch ein rein Tuch

geseyhet, in Kolben gefasset, mit Schweinsblaße s. §. 47. N. 7. genau vermacht und so lang stehen gelassen, bis sich oben eine starke Haut gebildet.

4. Diese wird abgezogen, der Saft durchgeseyhet, und zurück in das reine Glas gebracht. So oft der Saft eine Haut ansetzet, so wird solche jedesmal abgezogen, gelind getrocknet, der Saft durchgeseyhet, bis er endlich rein bleibet.

5. Von dem getrockneten Häutgen kommen vier Loth zu einen Pfund des reinen Saftes, dieser wird wohl vermacht in Asche auf Lampenfeuer gestellet, so lang, bis der Saft eine dunkelrothe Farbe angenommen.

6. Dieser köstliche Wein wird in wohl verwahrten Gläsern aufgehoben.

7. Wenn jemand sehr starke Abweichung, oder gar die Ruhr, oder Verstopfung hat, so werden alle sechs Stunden zwanzig Tropfen gegeben. Ich behaupte nicht, daß es eine Universal Medicin seye, genug, daß die Lebensgeister dadurch gestärkt Kräfte genug haben, das Uebel fortzuschaffen.

Die Vereinigung der gleichartigen Theile, und die Abscheidung der Fremden ist die Hauptsache. Konnte der Saft von unzeitigen Weintrauben so herrlich werden, wie wird sich erst der von der Natur vollkommen ausgekochte Saft der Weintrauben, durch die einfachen Mittel der Kunst, veredlen lassen.

§. 24.

Vom Keller.

1. Von dessen Höhe, Breite und Länge rede ich nichts, sondern daß solcher mit Steinen gewölbet und diese mit zwey Schuh hohen Leimen beschüttet seyen.

2. Er soll keine liegende Thüre, sondern einen gewölbten Kellerhals haben.

3. Dessen untere Thür soll mit doppelten Eisenblech beschlagen, und der äusere Ruheplatz vor dieser Thür wenigstens sechs Schuh breit seyn.

4. Es soll der Keller mit Kalk und Gyps beworfen und geweiset, die Gänge geplattet, das übrige aber gepflastert seyn.

5. Die Kellerlöcher muß man an den Ecken anbringen und in der Höhe vom Schluß des Gewölbes auslaufen lassen.

6. Wenn es möglich ist, so wird dem Eingang gegen über ein Luftloch angebracht, dem Keller dadurch das Tageslicht zu geben.

7. Alle Luftlöcher müßen innwendig mit niederfallenden Fenstern, auswendig aber mit Läden, von doppelten Eisenblech, wo, von einen Eck zum andern, ein eiserner Stab kreutzweis laufet, versehen seyn.

8. Wenn diese Luftlöcher drey Schuh Breite haben, so ist die Höhe ein und ein halber Schuh.

9. Denen Kellern, so öfters Wasser bekommen, rathe ich zu Lagern von gehauenen Steinen; diese müßen aber zwölf bis funfzehen Zoll Breite haben.

10. Ein guter Wirthschafter unterhält in seinem Keller eine mäßige Wärme, zwischen sechs biß zehn Grad obern Eispunkt, nach Reaumurischen Thermometer.

11. Der Keller ist bloß bestimmt, die Weine, keinesweges aber die Gemüsse, Käß und dergleichen aufzubewahren, und endlich muß solcher sehr rein gehalten werden.

§. 25.
Von Fässern.

1. Es ist zu wünschen, daß ihre Fugen alle dem Mittelpunkt zulaufen.

2. Der hintere Boden und die Grundtauben sollen mit Schifftheer, der vordere Boden und die andern Tauben des Fasses mit einen Lichtgelben Oelfirniß, so oft es nöthig, überstrichen werden. Dadurch erhält sich nicht nur das Holz, sondern der Wein verzehrt sich weniger.

3. Es ist gefährlich, ein neues Faß sogleich mit eisernen Reifen zu binden: Indem das Holz sich von Wein ansauget und dadurch ausdehnet, so giebt das Eisen nicht nach, und ist, seiner Stärke ohngeachtet, schon gesprungen. Wenn es so-

gleich

gleich mit Eisen gebunden würde, so müßen die eisernen Reife zwar alle warm angelegt werden, die zwey Reife gegen den Spund sollen aber nur genau anliegen, hingegen der Hals- und Bodenreif desto vester liegen. Außer den vordern und hintern Bodenreif wird am Kopf ein hölzerner Doppelreif angeleget, so, daß er Bast ziehet, sonsten durch den Reithacken der Halsreif sich loß ziehet, und der Bodenreif sich loß bindet.

4. Am besten ist es, das gefüllte Faß nach zwey Jahren mit eisernen Reifen und zwar um diese Zeit zu binden, wenn durch die trockene Luft die Faßthürlein und Fugen schwinden. Wartet man biß eine Schaar Reife gesprungen ist, oder der Feuerarbeiter schläget, wenn er eiserne Reife anlegen will, eine ganze Schaar auf einmal herunter, so geht das Faß in Cirkel einen Zoll, das ist, einen Reif weit aus.

5. Ist das Faß von zwey Fudern, so bekommt es acht, das von vier Fudern aber zehn Reife. Sie kommen aber nicht gleich weit von einander, sondern so, daß, wenn einer springt, die übrigen dennoch ihre Schuldigkeit leisten. Zu dem Ende erhalten die ein und einen halben Zoll breite eiserne Reife, wenn das zweyfüderige Faß vom Boden bis zum Mittelpunkt des Spundes drey Schuhe lang ist, folgende Ordnung: Der erste Reif (Bodenreif) wird oben und unten einen viertel Zoll breit auf die Gargel des Bodens gelegt, so, daß der Reif auf denen zwo Seiten der Gargel des Bodens gleich lieget, dadurch bindet sich der Boden hinein.

Der

Der zweyte Reif (Halsreif) vom ersten	=	6	Zoll
Der dritte von diesem	=	10	=
Der vierte von viesem	=	6	=
Von diesem, zum Spund ist	=	6	=
Die Eisenbreite von vier Reifen, zu ein und einen halben Zoll	= =	6	=
Breite des Kopfs von Reif	=	2	=
		36	Zoll

6. Die warmen eiserne Reife werden mit schwarzem Pech oder besser mit einem Oelfirniß von Judenpech und Weinrebenkohlen überstrichen.

7. Bey allen diesen guten Anstalten wird ein guter Hausvater sich zwo große Faßketten mit kleinen Winten anschaffen, wovon jede dieser Ketten das gröste Faß im Keller umspannet, um die Faßtauben, wenn eine Schaar Reife springen sollte, solang zusammen zu halten, bis der Wein auf ein ander Faß gezogen worden.

8. Zu neuen Fässern, um die Farbe und den Geschmack des Eichenholzes wegzubringen, es seyen Lager= oder Fuhrfässer, nimmt man auf ein Fuder ein Pfund Alaun, lößet diesen in siedendem Wasser auf, brühet das Faß und wälzet es oft. Nach vier und zwanzig Stunden kommt dieses Brühewasser heraus, das Faß wird mit reinen Wasser angefüllet und bleibet vier Wochen, nachdem die Luft heiß oder kalt ist, drinnen. Sollte auch das Wasser übel riechen, so schadet es nichts, weil dadurch das Holz mehr von den Theilen verlohren, die den reinen Geschmack des Weins widerstehen.

9. Das

9. Das Faß wird jetzo ausgebürstet, besonders an denen Fugen, die von unten herauf denen andern vorstechen, mit reinen Wasser ausgeschwanket, solang, bis es so helle heraus lauft, als es hinein gekommen ist.

10. Will man das erstemal das Faß mit geringem, und das zweytemal mit besserm Most oder Wein füllen, so ist es wohl gethan.

11. Kann das Faß ohngefehr sechs Stunden lang ohngefüllt bleiben, so laufet in dieser Zeit das Wasser alle zusammen.

12. Jetzo wird das Fuder Faß mit zwey Loth Schwefel eingebrennt. An dem Faß bemerkt man, wenn es leer bleibet, daß es, und wenn es geschwefelt worden ist; wenigstens in dreyen Monaten muß es wieder geschehen.

13. Wenn alle Lagerfässer von einerley Größe sind, so ist es sehr unbequem.

14. Soll ein altes Faß, worinnen lange Zeit kein Wein war, gefüllt werden, so muß man zuvor dem Gebind nachsehen, und, wenn es nöthig, das Faß mit siedenden Wasser brühen; die Fässer, so stets voll Wein liegen, bleiben am gesündesten, und ist es möglich, so sollen die Fässer von der Erde, ein und einen halben Schuh hoch, auf dem Lager liegen.

15. Ist ein Faß angelaufen, so kochet man in einen Eymer Wasser zehen Pfund Taubenkoth mit fünf Pfund lebendigen Kalk, nach einer halben Stunde brühet man das Faß und behandelt es ferner nach N. 8.

16. Wenn die Lagerfässer mit Weinstein wie mit einer Kütte vest überzogen sind, so sind diese zur Gährung des Mostes nicht nur die geschicktesten, sondern der Most oder Wein verzehret sich weniger. Nur dieser Weinstein wird vollends abgebrochen, so sich von dem Holz abgeschälet oder loß gemacht hat, indem oft hinter dem loßen Weinstein, welche Orte der Schwefel nicht satt trocknen kann, sich Dunstflecken ansetzen.

§. 26.
Von der Kalter, und andern Gefäßen.

1. Ein guter Hausvater wird vierzehen Täge vor der Weinlese seine Fässer, Gefäße, Kalter und alles nothwendige besorgen: An dieser die lockere Kütte wegnehmen, hingegen die Fugen mit der Kütte s. §. 47. N. 3. vertleiben, alsdenn die Keile antreiben, nach zwey Tägen mit Wasser einweichen und reinigen.

2. Die Schrauben sammt der Mutter trocken abbürsten, alle Gewinde sammt der Spindel untern Theil und des Schuhes obern Theil mit Saife, welche bey Holzschrauben die besten Dienste leistet, einreiben, welches so oft es nöthig ist, bey den Pressen wiederholet wird.

3. Die Kaltern von einer Kufe, durch deren gefüllten Boden im Mittelpunkt eine eiserne Schraube gehet, sind vorzüglich gut und bequem.

§. 27.
Von der Weinlese in Champagne.

1. Sie lesen meistens zwischen Bartholomäi und Michaelis; da die meisten Trauben von N. 8 und 9 sind s. §. 1., die selten anstossen, so ist es Schade, daß darmit geeilet wird.

2. Wenn sie von diesen schwarzen und rothen Beeren, weißen Wein machen, so schneiden sie die schönsten Trauben mit Anbruch des Tags sanft ab, legen sie noch sänfter in Körbe, und endigen diese Arbeit, so bald die Sonne den Schweiß der Beere gelecket hat.

3. Die ganzen Trauben kommen auf die Kalter, werden schnell gepresset, und der Vorschuß des Möstes wird von dem Nachdruck unterschieden.

4. In ein reines sechseimeriges Faß wird Tags vorhero ein Loth Schwefel eingebrennt und alsdenn solches mit Vorschuß gefüllet.

5. Die Fässer werden zum weissen Wein, wie andere zum rothen, jährlich aufbehalten.

6. Nach 24 oder 36 Stunden, bis dahin der Schwefel alle grobe, hefichte und erdigte Theile niedergeschlagen hat, wird der Vorschuß in ein anderes Faß, dessen Schwefel oder faule Luft durch Feuer ausgetrieben worden, gezogen und täglich öfters aufgefüllet.

7. Mit einem neun Zoll langen Spund, der genau schließet, der Zugang der Luft nach der

Gährung verschlossen: Dieser Spund gehet zwey Zoll tief in den Wein, siehet sechs Zoll ausser dem Faß, ist hohl gedrehet, und hat am Ende der obern Höhle ein Loch eines kleinen Fingers dick, das auf der Seite durch und durch gehet, dieses Loch kann mit zwey kleinen Zapfen geschlossen werden, wovon aber, so lang die Gährung mit Heftigkeit dauret, eines offen bleibt, und wie diese abnimmt, so wird die Oeffnung nach und nach geschlossen.

8. Da im Herbst die Wärme selten so groß ist, daß die Gährung vollkommen geendiget würde, so erhebt künftiges Jahr die einfallende Wärme, um die Zeit der Feldrosen-Blüthe, den jungen Wein oft wieder; da muß man einen der kleinen Zäpflein öffnen, und, so oft es nöthig, das Faß ausfüllen.

9. Wenn alles ruhig ist, so wird dieser Spund mit einem andern, vier bis sechs Zoll langen, verwechselt, der keine tiefere Höhle haben darf, als der äussern Spundtaube gleich. Wer will, läßt durch diesen Spund ein klein Löchlein bohren, füllt dadurch die Höhle des Spunds aus, und verschließt die Oeffnung genau durch ein Zäpflein.

10. Diese weißen Weine legen die Champagner des Winters ober, des Sommers unter die Erde, und lassen solche in vier Jahren zwölf bis dreyzehn mal ab.

11. Daß sie den Zugang der Luft verwehren, und nach §. 34. ablassen, so erhält dadurch der Wein sein ganzes Feuer.

12. Daß sie hingegen vielen Schwefel sowol in seiner Jugend, als im Alter, ein und auf brennen, überdieß die Wärme nach N. 10. abhalten, so bleiben diese Weine verhalten (stumm).

13. Daher kommt der Champagner Wein, so bald er Luft und Wärme fühlet, in schnelle Bewegung und moussiret: Diese schnelle Gährung und Entstehung seiner Perlen dauret von einem ächten Champagner nur kurze Zeit.

Will man dieses Moussiren nicht haben, so fasset man die kalte Bouteille bloß am Hals an, daß durch die Hand derselben Bauch nicht erwärmt werde.

14. Da nun der Most blähet, einigen Verstopfungen, anderen Abweichungen verursachet, so geben Kennere dem Champagner Wein, so nicht moussiret, den Vorzug.

15. Wollen sie rothen Wein machen, so lesen sie, wenn die Sonne die Beere getrocknet und erwärmet hat, pflücken mit der Hand die Beere ab, und verfahren nach §. 31.

§. 28.

Von der Weinlese in Franken.

1. Die Raife schaden der zeitigen Traube nichts, aber desto mehr die starke Fröste und die viele Nässe.

2. Der Oesterreicher und Elbling stoßen gerne an, faulen und zwingen uns oft, die Weinlese frühe anzufangen, mit der wir sicher annoch einige Zeit zurückhielten.

3. Diese Fäule entsteht entweder durch starke Winde, wo die Beere durch das Anprellen zerquetscht werden, oder von der Nässe, vor oder nach der Zeitigung, wo das Häutchen der Beere von dem vielen Saft zerreißt. Im letztern Fall ist die faule Beere süß, und viele sind der Meynung, solche Fäule seye der Herold eines vortreflichen Mostes. Es ist wahr, daß solche einen starken feurigen Wein giebt, er geht aber zu stark ins Geblüt und reizet nicht zum trinken. Unsere Nachbarn rechnen es uns vor einen Fehler an, daß wir theils einige Gattungen Trauben pflanzen, die gerne faulen, theils in der Lese keine Auswahl der Trauben machen.

4. Die Erfahrung lehret, daß der gepreßte Wein von den zeitigen ungefaulten trockenen Beeren, die das lebende flüchtige beybehalten, von einen reinen Geschmack ist, und weilen die Bestandtheile gleich und vollkommen vereiniget sind, einen gesündern Wein geben.

5. Da ohnehin unsere guten Weine mehr geistige, süße, öligte Theile in sich enthalten, als andere, so wollen wir mit allem Ernst suchen, den edlen Frankenwein so herzustellen, daß er mit Recht den rühmlichen Namen Krankenwein verdiene. Dieses Sprichwort beweiset, daß unser Wein nicht nur denen Gesunden, sondern sogar denen Kranken, wenn sie sich wieder erhohlen wollen, dienlich seye.

Wo ist ein Wein, dessen Bestandtheile so gut vermischet und vereiniget sind? Und der zwischen denen süßen Weinen, denen feurigen Weinen und denen sauren Weinen das Mittel hält.

Die Erfahrung beweiset, daß der süße Wein nicht passirt, sondern die Säfte verdicket, der feurige das Geblüt erhitzet und darinnen vertobet, der saure die Zähne stumpf machet und im Leibe vielen Schaden anrichtet.

Wo sind die Podagristen seltener, als in denen Gegenden von Franken, wo Wein gebauet wird? und findet sich einer, so hat Ceres und Venus sicher mehr Schuld, als Bachus.

Wo höret man weniger vom Steinschmerzen, als bey uns, und warum hören die epidemischen Krankheiten sogleich wieder auf? Ich darf wohl sagen, daß das Getränk einen großen Einfluß auf die Sitten der Menschen habe. Warum ist der Franzos so flüchtig und ausgelassen, als daß seine Weine, wo das Feuer die Oberhand hat, sein Geblüt zu sehr auflösen, und der Spanier so träge, als daß sein stummer Wein die Säfte verdicket und den Umlauf des Geblüts hindert.

Man muß bey alle dem der Natur beystehen, und wo sie zu arbeiten aufhöret, durch einfache Mittel zu helfen suchen.

6. Die schönsten schwarzen Trauben werden alleine oder mit denen Ruländern gelesen. Will man weissen Wein darvon machen, so verfährt man nach §. 27. N. 2. rc. oder rothen nach §. 31.

7. Alle schöne Trauben von Rothwinern, Fränkischen, Rißlingen und Muscatellern werden zusammen gelesen: da diese Gattungen einen vor-

treflichen weissen Wein geben, der, wenn er in einem guten Jahr auf starken Boden gewachsen ist, sein Feuer hundert und mehr Jahre erhält, so können die Rothwiner, um diesen Wein nichts färbendes (schillerndes) beyzumischen, alleine gelesen, gereitert und sogleich gepreßt werden: indessen wenn man die Beere nur vier oder acht Täge stehen und gähren läßt, so färbet der Rothwiner wenig oder nichts. Der Most davon wird seinen Gefährten alsdann beygemischt, wenn diese nach §. 32. behandelt worden sind.

8. Die Oesterreicher, Elblinge, Junkern, Ruländer, wenn letztere nicht unter die schwarzen Gattungen gekommen, und alle übrige, alle angestoßene und faule Trauben, um dadurch diesen Gattungen mehr öligte Theile beyzumischen, sammt denen Nachkömmlingen, wenn diese nicht zu sauer sind, werden zusammen gelesen.

9. Die Beere der Trauben werden durch den Moster von ihren Kämmen befreyet, und weilen es von großen Nutzen ist, daß diese gleich darvon kommen, so wird an den Weinberg, wenn die erste leere Butte gestellt ist, in solche die enge Reiter gehängt, aus der zwoten Butte, worinnen gemostet wird, nach und nach in das Sieb geschöpft und gereitert. Die Kämme bringt man nach Haus, wäscht sie mit Wasser aus, gießet solches zum Lauer (dem Wasser, so über die gepresten Beere gestanden).

10. Wenn die erste Butte gefüllt ist, so wird die zwote mit dem Moster vorwärts gezogen, daß sie einer leeren Butte Platz mache, und so weiter.

Die-

Diejenigen, so wegen den abzureichenden Zehenden Schaden nehmen, können doch die Gattungen auswählen, und zu Haus gleich reitern. Diese, so wenige Morgen Weinberge haben, können nicht dreyerley Lesen machen, indessen verderben sie das Gute durch das Schlechte.

11. Die Champagner, derer ich öfters mit vielen Ruhm gedacht habe, wissen ihren rothen und weissen Weinen durch die Auswahl der Trauben und die geschickte Behandlung so viele Vorzüge zu verschaffen, daß sie ein Fäßlein Wein, so nach unserm Maas ein und einen halben Eimer hält, vor 16 Carolins verkaufen.

12. Ich sage ausdrücklich, die Champagner, die geringern französischen rothen Weine, die sowohl in als ausser dem Lande um wohlfeilen Preiß getrunken werden, muß man nicht darunter rechnen: Diese Weine, wenn sie natürlich sind, machen die Zähne stumpf, und sind wegen dem allzuvielen rohen Weinstein ungesund. Man muß sich wundern, daß Biedermänner dennoch einen starken Hang darnach haben, und sich nicht von Rousseau warnen lassen, der im Emil klaget, daß die Weine aus der Provinz Poitou von langer Zeit her mit Bley versüßt worden. Wenn sie rothe Weine trinken wollen, so gewöhnen sie sich an die rothen deutschen Weine vom Rhein, Neckar, Mayn und der Tauber, welche angenehm reizend und gesund zu trinken sind.

13. Wir haben dreyerley Gattungen Beere, ich will §. 31. 32. und 33. von jeder besonders reden.

§. 29.

Von der Weinlese in Tockay.

1. Die meisten Trauben sind von Num. 8. und 9. s. §. 1. und ob wir schon im November sind, so findet man doch davon wenige angestoßene faule Beere.

2. Der Stiel ist dürr, solcher wurde nach vollkommener Zeitigung der Traube gedrehet (gewunden), daß diese keine Nahrung mehr erhält und hingegen das wässerige sich bis an die Weinlese mehr verlieren muß, und der Kern der Beere ist trocken, wie Mehl.

3. Es kommt ein Frost, die Beere wird zerrissen, der zuckerartige Saft tritt heraus, er bleibt aber kleben.

4. Es werden die Trauben sanft abgeschnitten, noch sänfter in Körbe gelegt, nach Haus getragen, ausgewählet und die schönsten und besten Beere mit der Hand abgepflücket.

5. Diese Beere kommen in ein stehendes Faß, dessen Unterboden voller kleiner Löcher und welches über ein leeres Gefäs gestellt ist, den abtröpfelnden Saft zu fassen. Dieses ist der berühmte Ausbruch.

6. Die Beeren werden jetzo geraspelt und auf zwey Kübel deren nimmt man vier Kübel warmen guten unvergährten Most, vermischet beydes, bedeckt es, rühret täglich viermal, und wenn die Häute der Beeren oben sind, so presset man ein wenig. Dieses ist der zweyte Ausbruch.

§. 30.

Von der Gährung.

1. So bald die mäßige Wärme 10 Grad über dem Gefrierpunkt den Most in Bewegung setzet, so fängt sich die natürliche Gährung an: Sie dauret mit Heftigkeit so lange, bis sich die geistigen Bestandtheile vereiniget, der Most sich gehellet und das Unartige mit der Hefe abgesetzet hat.

2. Wo viele Fässer mit Most beysammen gähren und die ausgestossene Dünste den ganzen Raum des Kellers erfüllen, welche die durchstreichende Luft nicht genug vertheilen und wegführen kann, da ist man in Gefahr zu ersticken.

Ich will einige Vorschläge thun, diesem Uebel abzuhelfen.

A. Würde man die Fässer ganz ausfüllen, und solche mit dem Spund s. §. 27. N. 7. versehen, und eines der kleinen Zäpflein öffnen, so würdeu die geistigen Theilgen, die durch die zerrissene Bläsgen in Freyheit kommen, nicht verfliegen, sondern gefangen, und der neue Wein behielte sein ganzes Feuer.

B. Ist die Gährung zu heftig, so wird ein brennender Schwefelschnitten unter den Bauch des Fasses gehalten, oder besser, lebendige Kohlen in einer Pfanne unter die Grundtauben mit Vorsicht gestellt, so gähret der Most gelinde und unter sich.

C. Wenn die vielen Dünste eine Erstickung drohen, so eröffnet man nicht nur alle Luftlöcher und Thüren des Kellers, sondern man verbrennt in solchem dürres Reisig und Holz, und unterhält dieß Feuer einige Zeit.

D. Sollte aber dem ohngeachtet jemand unglücklich seyn zu ersticken, so bringe man die Person geschwinde an die freye Luft, befreye solche von Kleidern, halte den Kopf über sich und lasse eine Ader am Arm oder Hals, sprenge beständig kaltes Wasser ins Gesicht, umbinde den Kopf mit in Essig getauchter Leinwand, die Füße reibe man schnell mit warmen Flanell, und setze solche alsdenn in ein warmes Bad.

Man stecke ein Röhrlein oder Federkiel in das eine Nasenloch, halte das andere und den Mund zu, und blaße ihme Luft ein, während dem fasset eine andere Person die Brust auf beeden Seiten mit warmen Händen an, suchet die Rippen sanft zu erhöhen, und wechselt stets ab mit gelinder Bewegung der Brust und Erhöhung der Rippen. Man gebe Klystiere von einem Theil Essig mit zwey Theil Wasser, halte den schärfsten Weinessig an die Nase, gieße was davon in Mund, und reibe die Schläfe und Glieder darmit. Man mache ein Theil Senfmehl und zwey Theil Saüerteig mit Essig zum Brey, und lege es als Pflaster auf die innere Seiten der Waden und zwischen die Schultern, nachdem vorher diese Orte mit Essig roth gerieben worden. Man rufe einen Arzt, man suche den Unglücklichen, so bald er Leben an

sich

sich spüren läßt mit dem Geruch von Essig und einem Thee mit Citronensaft zu erquicken.

Zeigen sich Kennzeichen des Lebens, so verdopple man seinen Fleiß, und wo solche auch nicht gleich erfolgen, so werde man nicht müde, die vorgeschlagenen Mittel fortzusetzen und zu wiederholen. Man beerdige solche Personen nicht ehe, bis die Fäulniß, als das wahre Kennzeichen des Todes, da ist.

3. Die Gährung gelinde anzufangen, so muß man dem leeren Faß, welches während dieser über, und nicht unter der Erde (im Keller) liegen solle, mit wenigem Schwefel einbrennen, die Gährung einige Zeit unterhalten und ganz zu vollenden suchen, welches die Hauptsache ist.

4. Zu dem Ende muß man, so oft es nöthig, Most in Kesseln heiß machen, aber nicht sieden lassen, und solchen zurück in das Faß, oder, wenn der Most über seinen Beeren gähret, in die Kufe gießen.

5. Wer das Weinöl zu machen Lust hat, der nimmt von dem Most, wenn er schon die mehreste Hefen im Faß abgeleget hat, noch milchigt sieht, darbey im Geschmack zwischen süß und sauer das Mittel hält, zieht den Geist über, läßt das zurückgebliebene in Gläsern einige Täge ruhig stehen, so kommt das Oel, die Seele des Weins, oben zum Vorschein, welches man sanft abgiest.

6. Je mehr die Traube gezeitiget ist, je besser hat sich das herbe salzige in Zucker verwandelt und die geistig schwefeligten Theile vereiniget.

7. Alle Möste setzen durch die Behandlung s. §. 33. N. 2. und 3. oder auch nach vollendeter Gährung ihre groben Hefen ab.

8.

8. Ein sehr guter Most s. N. 6. setzet seinen Weinstein geschwinde ab.

9. Wenn wir den süssen Most destilliren, so erhalten wir ein ungeschmacktes Wasser, das honigdicke Ueberbleibsel ist süße und zuckerartig, und enthält, nach weiterer Zerlegung, in sich einen Schwefel (Oel) und Weinsteinsalz.

10. Da viele schon in der Weinlese die künftige Güte des Weins im Voraus wissen möchten, so will ich zwey Mittel sagen, wodurch man darzu gelangen kann.

A. 11. Man nehme jährlich von einem Weinberg von jeder Gattung Trauben zehen der schönsten, pflücke die Beere ab, quetsche solche und seyhe den Saft durch reine Leinwand.

12. Von diesem Saft bringt man 8 Loth in eine porzellainene Schale, und läßt solchen über gelindem Feuer verdünsten.

13. Man unterhält das Feuer so lang, bis an einem dünnen Drat oder dem Kopf der Stecknadel das erste Tröpflein hangen bleibt.

14. Jetzo wiegt man die honigdicke Ueberbleibsel nach dem Gewicht von Loten, Pfenning und Assen genau ab, nemlich das Loth zu 16 Pfenning, diese zu 15 Aß.

B. 15. Man nimmt jährlich von einem Weinberg von jeder Gattung Trauben 25 der schönsten, pflückt die Beere ab, quetscht solche, und läßt den Saft durch einen Seyher laufen.

16. Diesen Saft erwärmt man im Kessel, bringt solchen in ein reines Fäßlein oder Glaß, legt oder stellt es in die warme Stube am Ofen, bedeckt es locker, so wird sich die Gährung bald anfangen.

17. Wenn der Most die Kennzeichen von N. 5. hat, so bringt man davon 80 Loth Apothecker Gewicht in einen Glaßkolben, setzt einen Helm auf, umbindet diesen und die gläserne Vorlage mit der Kütte s. §. 47. N. 7.

18. Man giebt gelindes Feuer und unterhält solches so lange, als einige auf Papier gefallene Tropfen von der Flamme eines Lichts sich nicht entzünden: den übergangenen Geist wiegt man genau ab.

Ich habe von 1759 bis 1772 diese Untersuchungen selbsten angestellt, die Fortsetzung aber habe ich einem sehr geschickten Freund und Gönner zu verdanken.

Hier ist die Tabelle von 1759 bis 1781, wie viel 80

Ao.	Loth Most Geist gegeben haben.	Loth	Quint
1759	- - -	19	---
60	- - -	16	2
61	- - -	23	1
62	- - -	24	2
63	- - -	4	---
64	- - -	12	---
65	- - -	8	2
66	- - -	22	1
67	- - -	5	3
68	- - -	13	2
69	- - -	7	3
1770	- - -	4	2
71	- - -	5	2
72	- - -	14	2
73	- - -	17	2
74	- - -	20	---
75	- - -	21	2
76	- - -	11	2
77	- - -	13	1
78	- - -	16	---
79	- - -	21	---
1780	- - -	19	1
81	- - -	19	---

19. Wir erhielten den Geist, aber das Weinöl und das Weinsteinsalz blieben zurück. Wenn wir das Zurückgebliebene kosten, so ist es nach der Güte des künftigen Weins entweder sauersalzig bitter und widrig, oder süß, zuckerartig und angenehm.

Haben wir vielen Geist erhalten, so ist auch vieles Oel (die Seele des Weines) aber weniger Weinstein zu erwarten.

Bringt man das Zurückgebliebene von B. in ein Glaß, giest nach einigen Tägen das Oel sanft ab, s. N. 5. oder giest gleiche Theile laues Wasser hinzu, schläget den Weinstein nieder, bringt das Oel durch einen Scheidetrichter oder gelinde Abdünstung des Wassers davon, setzet es dem Geiste zu, und bemerket überdieß das Gewicht des reinen Weinsteins, so kommt die letzte Probe mit der ersten nicht nur überein, sondern übertrift solche.

20. Obschon das Einkochen des süßen Mostes eine unschädliche Sache scheint, indem dadurch das überflüßige wässerige abdünstet, so sind solche Weine, weilen sie immer zu stark eingekocht werden, und dadurch zu viel von den lebenden ätherischen Wesen verlieren, nicht gesund. Sie erregen, besonders wenn sie im Ablassen vernachläßigt werden, Kopfwehe, Erbrechen, und verdicken das Geblüte. Wenn solche Weine des Sommers ober der Erde in nicht ganz vollen Fässern und bey lockern Spunde liegen, darbey so viel Oel haben, daß sie keinen Kohn ziehen, so bekommen sie einen Essigstich, und ver-

wan-

wandeln sich bey der größten Sonnenhitze in der sehr kurzen Zeit von sechs Tägen, ohne ein Gährungsmittel einzumischen, zu vollkommenen Essig.

21. Ein guter Haushalter, dessen Wachsamkeit auf alles sieht, weicht deme sorgfältig aus, was ihme Schaden bringt. Er muß seine Weine oft kosten, ob keinem nichts fehlet, findet er den geringsten Essigstich, so werden diese Weine ungesäumt in Keller auf geschwefelte Fässer gezogen, reines Wasser zugesetzt, und nach §. 42. l. C. geschönet, nachdem Tags vorher dieser Schönung auf ein Fuder Wein ein halb Pfund durch das Haarsieb geschlagener roher Weinstein beygemischet worden.

22. Nach 6 Tägen wird er abgezogen, stärker geschwefelt, und wenn es erforderlich mit einem jungen schicklichen Wein verfüllet.

23. Sollte ein Wein durch versäumtes Ablassen oder sonstigen Zufall sehr zähe oder gar abgestanden seyn, so hilft man solchen auf die nemliche vorbeschriebene Art mit Schönung, Weinstein und vielen Schwefel, oder man bringt solchen in der Weinlese auf gereiterte gute Trestern, welche nur einigen Druck auf der Presse erhalten haben, stößt die Trestern täglich viermal nach §. 31. N. 2. hinunter, läßt aber den Wein nicht länger als Tag und Nacht vollkommen gähren.

24. Da die Natur den höchsten Grad der Vollkommenheit zu erreichen ohnabläßig arbeitet, so muß man ihr, wo sie aufhöret und es nöthig, nicht nur beystehen, sondern auch das Vollkommene im Ganzen zu erhalten suchen: Z. B. Ein jun-

junger Wein von Oesterreichern und Elbling auf leichten Boden gewachsen, hellet sich in kurzer Zeit und wird nach seiner Art vollkommen: Wenn er dieses ist, und bleibt zum Theil leer und offen liegen, so trennt die Natur die Bestandtheile des Weins und frist ihre eigene Kinder.

25. Es ist ein Fehler, der fast nicht mehr gut zu machen, wenn der Gährung unartige Theile durch böße stinkende Fässer, oder andere fremde Dinge beygemischt werden. Wenn dieses wäre, so zieht man zwey Fuder Wein auf eine Metze rein gewaschenen Waitzen oder Grieß, lässet den Wein nach drey Tägen ab, wiederholt, wenn es nöthig, diese Arbeit, schönet ihn, und zieht den Wein nach sechs Tagen wieder ab.

26. Wann die Gährung vollkommen geendigt ist, so erhalten wir den Wein, von diesem den Eßig, die Hefe, den Weinstein und den Weingeist.

27. Aus denen Kämmen Grünspahn, oder von solchen und den Trestern, Eßig in Fabriquen zu machen, übergehe ich.

28. Uns dienen die Kerne zu Chocolade, Caffee, zum Futter vor die Tauben rc. und Oel darvon zu pressen.

29. Die Hülsen der Beere das Vieh zu füttern, Weingeist darvon zu brennen, oder zu calciniren und Weinsteinsalz darvon zu machen, so wie von der Rebenasche; oder über einander faulen zu lassen, wodurch eine gute Gartenerde entsteht.

§. 31.

§. 31.

Von den schwarzen und rothen Trauben.

1. Es werden diese abgeschnitten, wenn die Sonne die Beere erwärmt hat, und entweder mit der Hand abgepflücket und geraspelt oder gemostet, gereitert und geraspelt, welches auf einer Mühle von der Art geschieht, wo denen Vögeln die Hanfkörner gequetscht werden.

2. Die Beere und ihr Saft werden in ein liegendes oder stehendes Faß, so mit einem Thürlein versehen ist, gebracht, wo ich die über sich gegangene Beere täglich viermal zu ihren rothen Saft bringe, und nur so viel Luft gebe, als nöthig ist.

3. Man erwärmt alle zwey oder drey Täge einen Theil des Mostes in Kesseln nach §. 30. N. 4.

4. Wenn die Hülsen der Beeren auf dem Boden bleiben, so ist das ein Zeichen der vollendeten Gährung; der Wein ist zwar nach der erhaltenen Zeitigung und der Lage des Weinbergs mehr oder weniger von seinen Kernen und Hülsen etwas rauh und strenge, die Zeit aber verwandelt dieß bey guten Jahren in das Wohlriechende und Balsamische.

5. Jetzo zapfet man den Most ab, die Beeren werden gepreßt, der Vorschuß bleibt alleine, oder man bringt solchen zum Nachdruck.

6. Es ist besser, den Most in große Fässer zu fassen,

sen, worinnen schon rother Most war, und alle acht, längstens vierzehen Täge, aufzufüllen.

7. Das erste Ablassen geschieht im Anfang des Mayes durch den Schlauch s. §. 34. und Tags vorhero wird ein Fuder des leeren Fasses mit der Flamme von ein Loth Muscatnuß eingebrennt.

8. Im October oder November wird der rothe Wein sechs Tage vor den zweyten Ablaß mit Hausblase, oder senegalischen Gommy geschönet s. §. 42. l. C. und D. nach §. 34. abgelassen, und wenn er rein und hell auf kleine Fäßlein von ein und einem halben Eymer gezogen.

9. Will man solchen auf Bouteillen ziehen, so geschieht es vor zwey Jahren nicht, bis dahin wird er noch zweymal oder öfter abgelassen und eben so oft geschönet.

§. 32.
Von den geistigen und dauerhaften Wein.

1. Die gereiterten und geraspelten Beere s. §. 28. N. 7. kommen in eichene Gefäße, werden, die Gährung zu fördern, nach §. 30. N. 4. erwärmt, bedeckt, täglich viermal gerührt, die Beere untergestoßen und nach acht oder vierzehen Tägen gepreßt.

2. Da die Gährung des Saftes mit denen Hülsen und Kernen geschieht, so erhalten wir dadurch ei-

einen Wein, der, so bald er sich gehellet, durch den angenehmen Geruch und Geschmack verräth, mit welcher Geschicklichkeit er behandelt worden.

3. Der Vorschuß des Mostes kommt alleine, und auf jedes Fuder des leeren Fasses wird ein halb Loth Schwefel eingebrennt.

4. Dieser Wein muß stets in großen Fässern liegen, und mit dem Spund s. §. 27. N. 9. versehen werden.

5. Die Fässer werden voll gehalten, und in den ersten drey Jahren alle vierzehen Täge ausgefüllet.

6. Wenn der Keller im Sommer warm ist, so wird der junge Wein das erstemal im May, und das zweytemal um Bartholomäi abgelassen; ist er aber sehr kalt, so wird der Wein um Michaeli das erstemal und um Martini das zweytemal abgelassen.

7. Das erste Jahr erhält bey jedem Ablaß ein Fuder des leeren Fasses ein Loth Schwefel zum Einbrennen, und ein Fuder Wein ein halb Loth Schwefel zum Aufbrennen, s. §. 34. N. 9.

8. Der gepreste Wein aus der Hefe, wenn er vollkommen hergestellt ist, s. §. 37., kommt darzu.

9. Das zweyte und dritte Jahr wird dieser Wein jedesmalen zweymal abgelassen, und wird ein- und auf gebrennt.

10. Mit Anfang des vierten Jahres wird er sechs Täge vor dem Ablaß geschönt, s. §. 42. l. C. denn nach §. 34. aufgebrennt und abgelassen. Das leere Faß erhält jetzo nur so viel Schwefel, daß die faule Luft dadurch ausgetrieben wird.

11. Der vollkommene Wein wird jetzo alle vier Wochen aufgefüllet.

§. 33.

Von dem leisen oder bald trinkbaren Wein.

1. Die Beere s. §. 28. N. 8. werden gemostet, gereitert, geraspelt und sogleich geprest; der Nachdruck wird von dem Vorschuß unterschieden.

2. Der Most wird in ein Faß gebracht, wovon jedes Fuder zwey Täge zuvor mit einem Loth Schwefel eingebrennt wurden.

3. Nach 36 Stunden, bis dahin er alle erdigte, grobe, hefigte Theile abgeleget und sich gehellet hat, wird der Most auf ein ander Faß, dessen Luft und Schwefel mit Feuer oder durch Brandwein ausgejagt worden, gezogen, und, so oft als es nöthig ist, nach §. 30. N. 4. erwärmet; sonsten die von dem Schwefel zurückgebliebene Theilchen die Gährung nicht vollkommen endigen lassen.

4. Das Faß erhält den Spund, s. §. 27. N. 7.

5. In der Helfte des Decembers wird dem Fuder eines leeren Fasses ein Loth Schwefel eingebrennt, und der Most in solches, nach §. 34. abgelassen.

6. Im Jänner wird jedes Fuder dieses Mostes mit einem halben Loth Hausblase s. §. 42. l. C. geschönt.

7. Nach sechs Tägen wird jedem Fuder dieses Mostes ein halb Loth Schwefel aufgebrennt, dem leeren Faß aber, worein er abgelassen wird,

ein Loth Schwefel eingebrennt, dann nach §. 34. abgelassen.

8. Der dritte Ablaß geschieht kurz vor der Rosenblüthe, und der vierte um Bartholomäi, auf die Art, wie der zweyte, nur ohne Schönung und mit weniger Schwefel.

9. Im October oder November, sechs Täge vor dem Ablaß, wird aus dem vollen Faß ein Eimer Wein gezogen, beyde ein wenig geschönet, bey dem Ablaß mit einem viertel Loth Schwefel aufgebrennt und nach §. 34. behandelt.

10. Jetzo wird dieser reine Wein auf kleine Fässer gefüllet, und alle 14 Täge ausgefüllt.

11. Diese Möste, so bald trinkbaren Wein geben, fordern den zweyten Ablaß dringender, als den ersten. Es ist sehr nützlich, solchen gleich nach vier Wochen und zwar mit vielem Trub zu machen, denn sollten die letzten dehnenden Fäden des Weines, der niedergeschlagene sich bildende und noch flüßige Weinstein wieder darzu kommen, so wird der Wein lange nicht flüchtig.

§. 34.

Vom Ablassen des Weins.

Ich sage voraus, daß diese Arbeit nicht um den gewöhnlichen Lohn geschehen kann.

* * * * *
* * * *

1. An dem Faß, wohin der Wein kommt, wird das Thürlein aufgeschlagen und durch den

Geruch und brennenden Licht untersucht, ob es rein seye. Das Wasser, wenn sich dessen gesammlet, wird mit einem reinen Tuch aufgetunket.

2. Es wird die Gargeltiefe gesuchet und das Thürlein, dessen Eisen mit Schrauben, und nicht mit durchlaufenden Nägeln, vest gemacht ist, mit frischen Schmalz (zerlassener Butter) vorgesetzt: Bey alten Thürlein, die nicht genau schließen, wird Rindsschmalz oder frisches Unschlit genommen, weil das erste zu flüßig ist.

3. Der Schlauchzapfen wird frisch umbunden; den Laßzapfen und denen Schließen nachgesehen, ob das Faß hohl liege.

4. An allen Fässern, die mit Wein gefüllt werden, wird der Kübel oder die Stütze vorhero unter das Thürlein gestellt.

5. Das leere Faß wird mit dem angezeigten Gewicht des Schwefels oder Muscatennuß eingebrennt.

6. Der enge blecherne Reißer wird in das Spundloch des leeren Fasses gesteckt: Wenn aber künftig der Wein springend und flüchtig ist, so bleibt er weg.

7. An dem vollen Faß wird der Spund geöffnet, alsdenn angestochen, mit der Vorsicht, daß der Hahn einige Luft habe, sonsten sich durch den zurückfahrenden Wind die Trube erhebt, und wenn der Wein auf Schönung liegt, so wird der Hahn mehr geöffnet, und sachte oder gar nicht geschlossen.

8. Wenn das Faß ganz voll ist, so wird, ehe man

den Blaßbalg aufsetzet, ein Eimer Wein herausgelassen, und in das leere Faß gebracht.

9. Dieses volle Faß wird mit dem angegebenen Schwefel, oder bey dem rothen Wein mit Muscatennuß aufgebrennt, daß von dem Blaßbalg keine Luft in den Wein dringe.

10. Von dem vollen Faß an das leere, wo die Schläuche und Röhren zu liegen kommen, wird ein kleines Gerüst gemacht: An die vordern Reife des leeren Fasses wird der Reithacken angeschlagen, auf diesen das Brett gelegt, so daß dessen unteres Ende auf dem Gerüst ruhet.

11. In den Reißer, s. N. 6. wird der Hundskopf, an diesem der lederne Schlauch, gesteckt, und mit denen Röhren vereiniget.

12. Den Hahn, der eine Stütze unter sich stehen hat, den abtröpfelnden Wein zu fassen, öffnet man langsam, setzt den Blaßbalg auf, und jaget den Wein oben zum Spund hinein.

13. Wenn künftig der Wein springend und flüchtig ist, und wird überdieß eines besondern Zufalls wegen abgezogen, so läßt man solchen in das leere Faß durch das Loch des Schlauchzapfens unten einlaufen.

14. Ehe der Hahn schnarchet, wird solcher langsam geschlossen, und die Röhren werden abgezogen.

15. Die Faßwinde, die sanft geht, wird angesetzt, der Hahn ein wenig geöffnet und so gewunden, wie die Schnecke im langen Gras kriechet.

16. Wenn vieler Wein zurück ist, so wird mit dem Aufwinden einige Zeit Stillstand gemacht.

17. Da der Hahn, bis die Trube kommt, nicht mehr geschlossen wird, so fähret man mit denen ausgeleerten Gefäsen stets unter.

18. Keines der Gefäße wird auf den Boden des Kellers, sondern, um sie rein zu erhalten, auf Bretter gestellet.

19. Die Gefäße (wenn der Trichter, dessen Boden ein wenig rückwärts sieht, den ersten Wein bekommt) muß man sachte und drehend ausgießen, darbey die obern Reife im Trichter sehen lassen, sonsten das Gefäß naß wird, und stets ablaufet.

20. Von Zeit zu Zeit muß ich durch das Glaß untersuchen, wenn der Wein nebelicht wird; dann ist die erste Arbeit geendigt.

21. Sollte das Faß nicht voll und nicht dienlich seyn es auszufüllen, so wird der Wein das erstemal nach dreyen, das zweytemal nach acht und künftig allezeit nach vierzehen Tägen mit Schwefel ein wenig aufgebrennt, um den Kohn, die Ausdünstung, und den Eintritt der Luft zu verwehren: Man muß mich wohl verstehen, dieses Aufbrennen mit Schwefel geschieht nur bey Weinen, die auf dem Lager liegen bleiben, und von denen nicht gezapfet wird.

22. Einige sind der Meinung, die Spundtaube verzehre vielen Wein. Mit Erlaubniß, meine Herren! Sie irren sich, nur so lange als sie gekränket ist, und hat solche den lichtgelben Oelfirniß nach §. 25. N. 2. erhalten, so kann die über ihr hinstreichende Luft nicht eindringen und keinen Wein verzehren. Von allen Weinen gehet ab, man rechnet bey großen vollen Fässern,

vom

vom neuen Wein den zwanzigsten Theil, von alten Weinen den vierzigsten Theil jährlich: Bey kleinen und nicht vollen Fässern hat man viel stärkern Abgang.

23. Der trübe Wein kommt in doppelt geschwefelte Fäßlein; wenn er ganz rein und helle ist, so wird er abgezogen und am schicklichsten verfüllet.

24. Man mache allezeit vielen Trub, es geht nichts verlohren, und die jungen Weine gewinnen darbey.

25. Die dicke Trube (Hefe), so sich des Jahrs von denen Weinen sammlet, kommt nicht zu den gährenden Most, sondern unter die Hefe, und wird mit solcher gepresset.

§. 35.
Vom Frieren des Mostes.

1. Durch nichts wird der junge Wein geschwinder trinkbar, als durch den Frost, er machet die wässerigten Theile zu Eiß, setzt meistens den groben Weinstein ab und erhält die geistigen und öligten Bestandtheile, so sich innigst mit ihrem zuckerartigen Salz vereinen, rein und flüßig.

2. Zu dem Ende wird entweder vergährter, oder durch Einbrennen vieles Schwefels verhaltener süßer stummer Most genommen.

3. Er wird in kleine Fässer bey eintrettender Kälte un-

unter freyem Himmel zwey Schuh hoch gelegt, nicht ganz ausgefüllt, und mit dem Spund locker bedeckt.

4. Das obere Eiß wird durchgestossen, der Wein gerühret, und, wenn es sehr kalt ist, des Abends wiederholt; damit wird willkührlich fortgefahren.

5. Der Wein, der durch das Absetzen seiner wässerigten Theile eine hohe Farbe angenommen, wird auf Fässer, die wenigen Schwefel haben, gezogen, nach einiger Zeit verfüllet, oder auf Bouteillen gezogen, s. §. 43.

6. Das Eis, welches alle saure Theilgen des Weinsteins in sich hat, ist zum Essigmachen sehr dienlich.

§. 36.
Vom Weinessig.

Da dieser bey vielen einen Theil der Nahrung ausmacht, so übergehe ich dessen Bereitung ins Große.

* * * * *
* * * *

1. So bald der Wein eine anhaltende Wärme von 15 bis 18 Grad und freye Luft bekommt, so setzet er durch eine neue Gährung sein Oel, den Balsam des Lebens, ab, machet seinen Weinstein flüchtig, und wird endlich sauer; wird dem Wein ein Gährungsmittel zugesetzt, so geschieht alles geschwinder.

2. Der Frost, wie wir im vorigen §. gesehen haben, sondert alles flüchtige wässerigte Wesen mit den mehresten Weinsteintheilgen ab.
3. Die vollendete Gährung s. §. 30. hält zwischen beyden das Mittel und stellet den König im Gewächsreich vollkommen dar, so daß die Bestandtheile eines ächten gesunden Weines, als Geist, Oel und Salz gleich und vollkommen vereiniget sind.
4. Essig im Kleinen zu machen, thun gute Hausvätter wohl, wenn sie an den warmen Stubenöfen, und nicht auf solchen, zwey kleine Fäßlein legen, oder zwey große Gläßer stellen.
5. Das eine wird mit Essig gefüllet und zum Gebrauch darvon genommen, nach Belieben mischet man in solches etwas Sauerteig, gestossenen rohen Weinstein mit wenigem Honig.
6. Man nehme niemals mehr, als den vierten Theil Essig aus dem Fäßlein, fülle dieses von dem zweyten Fäßlein, welches bloß mit Wein gefüllt ist, wieder aus, und bedecke es locker.
7. Will der Essig abstehen, so hilft man auf verschiedene Art, als
   a. Man seyhe den Essig durch ein Tuch, und wasche die Mutter, die sich aus den Weinsteintheilgen gebildet, geschwinde mit reinem Wasser, um das Oel, so sich an solche gehänget, und endlich über die Säure die Oberhand bekommen würde, wegzubringen: Der Essig wird mit der Mutter alsdenn wieder in sein reines Gefäs gebracht.
   b. Man nimmt rohe unzeitige doch saftige Weintrauben, quetschet solche, giest über eine Maas

deren drey Maas Eßig, rühret beedes täglich untereinander, nach vierzehen Tägen läßt man den Saft durch einen Seyher laufen, preßt die Beere aus, und bringt alles Flüßige zu dem Eßig ins Fäßlein. Will man das andremal frische rohe Weinbeere zum Eßig bringen und lange Zeit darbey lassen, so ist es gut.

c. Man gießt den achten oder vierten Theil frisches reines Regenwasser in Eßig, und bringt einen Theil der Mutter darvon.

d. Oder bringt Kochsalz und Weingeist darzu.

8. Die viele kleine Würmlein (Aale) des Eßigs zu töden, so mischt man auf eine Maas einen Gran Theriack ein.

9. Guter Eßig auf Himbeere (Hohlbeere) gegossen und darüber einige Zeit stehen lassen, dient vortreflich wider das Kopfwehe, wenn eingetauchte Bäusche um die beyden Schläfe gebunden werden.

10. Es ist unschicklich, wenn man sich in Eßigstuben der Gesundheit schädlicher Dinge bedient, als spanischen oder langen Pfeffer, verschiedener Wurzeln, die ich verschweige ꝛc. um dadurch den Eßig recht beissend und scharf zu machen: Ein guter gerechter Weineßig muß vollkommen klar, rein und hell seyn, er muß sauer und süß schmecken, aber nicht herb, scharf und beissend seyn, darf nichts öligtes haben, und darf in vielen Jahren bey vollen Fässern nichts von seiner Güte verlieren, sondern muß immer besser werden.

11. Ein guter Wein giebt guten Eßig, und je geistiger der Wein war, desto angenehmer wird

der

der Essig. Am sichersten untersucht man den Essig durch die Distillation, zu dem Ende läßt man solchen gefrieren, oder siedet ihn zur Hälfte ein, dann ziehet man das Flüßige in gläsernen Retorten über, so erhält man zuletzt einen durchdringenden Geist, und nach der Güte des Essigs viel oder wenig.

§. 37.

Von der Weinhefe.

1. Die Hefe oder der Trub, so der Most absetzet, wird unverzüglich gepresset. Lässet man solche und noch bey lockern Spunde liegen, so wird die Hefe sauer und ist verdorben, welche nicht mehr tüchtig ist, Wein davon zu pressen, oder Weingeist zu brennen, sondern zu pressen und Essig darvon zu machen.
2. Die frische Hefe wird in kleine Säcklein gefüllt und auf der Kalter gepreßt.
3. Dieß Auspressen zu fördern, wird die Hefe während dem zurückgebunden und die Säcklein auf die andere Seite gelegt.
4. Nach vollendeter Arbeit muß die Hefe, ohne zu kleben, aus denen Säcklein fallen; diese werden gewaschen und getrocknet.
5. Der gewonnene Wein wird zu Weingeist oder zu Essig gemacht, oder kommt in geschwefelte Fässer, wird wohl verspündet, und bis er seinen

nen Erdgeschmack abgesetzt, alle vier Wochen auf ein anderes geschwefeltes Fäßlein gezogen.

6. Ueberdies wird er nach §. 42. l. C. geschönt, welcher Schönung, s. §. 30. N. 21. roher Weinstein beygemischet wird, er bleibt hierauf 14 Täge liegen, und wird alsdenn, wenn er vollkommen hell und von reinem Geschmack ist, dem Wein s. §. 32. beygemischet.

7. Ist man im Ablassen saumselig, und der Wein liegt überdieß ober der Erde warm, so gähret solcher, und bekommt einen Essigstich, und wird endlich zu vollkommenen Essig.

§. 38.

Von dem Weingeist.

Diesen erhalten wir von dem Wein, der Hefe, den Trestern, und der gepreßten Hefe, aber von letzterer sehr wenig.

1. Da der Geist durch das Anbrennen in der Blase brenzlicht wird, so hilft man diesem ab, wenn man die Hefe mit ihrem Wein brennet, sobald der Most das erstemal abgelassen worden, oder die Hefe gepresset und bloß den Wein brennt, oder mit Wasser sehr verdünnet, oder nach der Größe der Oeffnung von der Blase einen Strohkranz mit so viel eingeflochtenen Eisen, daß dessen Schwere solchen auf den Grund hält, fertigen läßt.

2. Zwey oder vier Hüte voll Sand in die Blase zu werfen, dadurch das Anbrennen des eingethanen Guts zu verhindern, gehet bey der Weinhefe und Zwetschgen nicht an, das Anbrennen wird nur dadurch gefördert.

3. Indem die kochende Hefe von selbsten, theils durch fremde Dinge, sich in unzählige Bläslein verwandelt, so schläget hingegen buchene Asche und grüner Käß solche nieder.

4. Wenn der Hut innen einen Rand hat, wie die vom Glas, überdieß die Röhren geschlängelt sind, so erhält man den achten Theil mehr an Geist.

5. Wenn der Rührstecken unten so heiß ist, daß man solchen nicht mehr fassen kann und die Hefe sich gesetzet hat, so wird der Hut, der genau schließen muß, aufgesetzt, und nicht mit Leinwand, sondern mit einem zähen Leimen umwunden.

6. So lang der Geist in heller Farbe erscheint, so ist er gut: Viel dessen zu erlangen, hilft ein fleißiges Abkühlen und starke, aber gleiche anhaltende, Hitze. Aus dieser Ursache erhält man bey dem ersten Brand weniger Geist.

7. Die Blasen müßen, s. §. 41. nach allen Vortheilen eingemauret werden, worbey vieles Holz ersparet wird.

8. Der trübe Lauer (Läuterung) wird allein gesammlet und kommt zum zweyten Brand, so lange einige auf den warmen Hut darvon ausgegossene Tropfen, durch einen brennenden Schwefelfaden sich entzünden, so lange ist Geist zurück.

9. Die

9. Die Blase wird ausgeschöpfet und mit dem Hut und den Röhren rein gehalten.

10. Diese in das Kühlfaß zu bevestigen, so wird die Kütte, s. §. 47. N. 2. als Pflaster auf Leinwand gestrichen, und die Röhren, wie sie es erlauben, darmit umwunden.

11. Wer nach übergegangenen Geist das Zurückgebliebene bis zur Dicke eines zähen und schwarzen Pechs einkochet, und solches aus einer Retorte, die in freyem Feuer liegt, distillirt, der erhält einen sauren Geist, flüchtiges Salz und ein schwarzes schweres stinkendes Oel, die trockene Erde wird nach §. 39. N. 5. behandelt, um das Weinsteinsalz zu machen.

12. Denenjenigen wünsche ich vieles Glück, so die geschiedene und höchst gereinigte Bestandtheile des Weines wieder zusammen setzen, um eine Weintinctur zu fertigen, und solche so geistig zu machen gedenken, daß ein Loth oder weniger dieser Tinctur ein ganzes Fuder Wasser in einer Minute in den nemlichen Wein verwandelt, wovon die Principia ausgezogen worden.

Denen, so dieses thun wollen, rathe ich wohlmeynend, die philosophische Regel zu beobachten, niemals das Dritte zuzusetzen, die vorigen zwey Wesen wären dann vollkommen vereiniget und machten ein Ganzes.

13. Will jemand den Vorsprung des Weingeistes sammlen und 1 Pfund dessen mit 2 Loth Weinsteinsalz abziehen, so darf die gläserne Vorlage nicht ehe genau vermacht werden, bis der erste Geist rinnet und die Luft ausgetretten ist.

14. Wenn

14. Wenn in einem blechernen Löffel dessen letzte Flamme Schießpulver anzündet, so heißt er Spiritus vini rectificatus.
15. Wird er weiter in hohen gläsernen Kolben abgezogen und netzet ein Stücklein warm trocken Weinsteinsalz nicht mehr, so heißt er Spiritus vini rectificatissimus.
16. Man verwahret diesen flüchtigen Geist in Gläsern, verschliest die Oeffnung mit der Kütte, s. §. 47. N. 7, stellt solche an kühle Orte, füllet die Gläser nicht ganz voll, sonsten zerspringen solche in warmen Tägen.

§. 39.

Von dem rohen, präparirten, gebrennten Weinstein, dessen Lauge, Salz und Oel.

1. Aus denen Lagerfässern erhalten wir den rohen Weinstein, der sich an den Seiten ansetzet; er ist hart, schwer, dicht, und im Zerbrechen crystallinisch. In denen Mostfässern bekommen wir bey dem ersten und zweyten Ablaß auf den Grundtauben den Flußweinstein. Diesen oder den rohen Weinstein fein zerkleinert und 1 Pfund dessen mit 20 Maas Wasser vermischet, 30 Täge unter täglichen Umrühren stehen lassen, und dann kochend aufgelöset, sie-

dend durchgeseyhet, so erhält man präparirten, oder deutlicher zu sagen, einen mehr gereinigten Weinstein.

2. Wenn wir von der Hefe den Wein oder Weingeist abziehen, solche mit mehrerm Wasser verdünnen, kochen und siedend durchseyhen, so erhalten wir wieder einen präparirten Weinstein.

3. Die ausgekochte Hefe wird in eine Thongrube gegossen, so seyhet sich das Wasser davon und die Hefe wird trocken.

4. Wird der rohe oder Flußweinstein in Häfen im heißen Ziegelofen gebrennt, so erhalten wir den gebrennten Weinstein.

5. Die von der Presse erhaltene trockene Hefe wird entweder an die Hutmacher verkauft, oder in freyer Luft oder in einem Rostofen gebrennet, wodurch leider! ihre brennbare öligte und flüchtig salzigte Theile verlohren gehen.

6. Wer die gepreste Hefe mit Regenwasser zu einem Brey verdünnt, und unter freyem Himmel vor Regen bedeckt faulen läßt, alsdenn mit mehrerm Wasser verdünnt und siedend durchseyhet, der erhält nicht nur einen Weinstein, dessen meiste Theile flüchtig sind, sondern auch nach weitern Einkochen des Wassers, mehr Weinöl, als von dem Most s. §. 30. N. 5. und §. 38. N. 11.

7. Der gebrennte Weinstein, oder gebrennte Hefe, oder gebrennte Trestern, oder reverberirte Rebenasche, wird mit heißem Wasser ausgelauget und durchgeseyhet, dadurch erhalten wir die Weinsteinlauge.

8. Die

8. Die tode Asche dienet sehr gut zu denen Capellen.
9. Wenn die Hefe von N. 3 und 5. zur Schwärze vor die Kupferdrucker seyn soll, so wird solche nur zur schwarzen Kohle gebrennt, ausgelauget, auf Mühlen von der Art, wo die Hafner ihr Bleyerz mahlen, mit Wasser gemahlen, getrocknet, und, nachdem sie bearbeitet worden, so erhält solche ihre Güte.
10. Die Weinsteinlauge wird in eisernen Groppen eingesotten, und mit dem Meisel ausgehauen, dieß ist das Weinsteinsalz; es erhält sich nur an trockenen Orten.
11. Dieses auf Glastellern oder Glastafeln gesetzt, zerfliest von der feuchten Luft zum Weinsteinöl, und, nachdem das Feuer geleitet worden, ist es entweder grün oder braunroth.
12. Dieses Oel durch grobes Löschpapier geseyhet, zum Salz eingesotten und einigemal wiederholet, so wird es rein.

Der Kürze wegen muß ich den Gebrauch und Nutzen des Weinsteins unbemerkt lassen: doch muß ich etwas sagen.

§. 40.

Von der Tinctur des Weinsteinsalzes.

1. Wenn das Weinsteinöl nach vorigen §. gereiniget und wieder zum Salz gemacht worden ist, so nimmt man davon beliebig in einen Schmelztiegel, bedeckt diesen, setzt solchen

in einen Windofen, füllt den Ofen einer Hand hoch über den Tiegel mit Kohlen, legt auf diese glüende und öffnet nach und nach alle Zuglöcher.

2. Wenn das Salz wie Wasser fließet, so legt man stets Kohlen nach, nimmt öfters mit einem warmen Drat was aus und hält mit dem Feuer so lang an, bis das Salz eine grüne Farbe angenommen.

3. Dieß fließende grüne Salz wird sogleich in den heißen Mörser ausgegossen, gestoßen, und in eine warme Phiole gebracht.

4. Alsbalden wird von dem Spiritu vini rectificatissimo, s. §. 38. N. 15, der vor sich schon ein herrliches Mittel ist, vier Finger hoch über das Salz gegossen.

5. In den langen Hals der Phiole stecket man den Hals einer kleinern, verbindet die Fugen mit der Kütte s. §. 47. N. 7.

6. Wann diese trocken, so setzet man die Phiole in eine Sandcapelle, giebt gelind Feuer, daß der Weingeist sanft koche, erhält es vier Täg und Nächte in gleicher Wärme, so färbet sich der Weingeist von dem reinen Schwefel des Weinsteinsalzes rubinroth.

7. Diesen Geist durchgeseyhet, auf die Hälfte abgezogen, so erhält man eine Tinctur, wovon 6 bis 20 Tropfen in einem dienlichen Saft oder Wein eingenommen, und bey dem fortgesetzten Gebrauch nichts saures genossen, das stockende und erstorbene Geblüt verdünnen, das Herz stärken, und eine vortrefliche erwärmende Magenarzney sind.

8.

8. Machet man das Salz aus dem Weinstein, oder der reverberirten Rebenasche, und ziehet die Tinctur wieder bis auf die trockene ab, gießet frischen Spiritum vini rectificatissimum darüber, wiederholet die Arbeit, ziehet den Spiritum wieder, bis auf eine kleine Theeschale voll, ab, vereiniget solchen mit der feinen feurigen Kalkerde, bringt dieß vereinte auf ausgesüßten Goldkalk, so ---- --- werden meine Nachbarn ihre alten Weinberge nicht mehr flicken, sondern gar aushauen.

Da aber die Erfahrung die Lehrmeisterin der Handgriffe ist, so thut man wohl, bis dorthin, die alten ausgehauenen Berge ruhen, und darauf mit vorzüglich guten Arten bepflanzen zu lassen.

Ich versichere, daß man auf einem Wege Gold findet; und hat nicht der Herr Sage aus der Weinrebenasche würkliches gutes Gold auszuziehen entdecket?

Indem es Personen giebt, die über alles, was sie nicht verstehen, urtheilen und spotten, so getraue ich nicht, mehr zu sagen, weniger das Kupferblatt zu erklären, sondern ziehe den Vorhang zu.

§. 41.

Von der Brandweinblase.

Zum Muster wollen wir einen Kessel von ein und einen halben Eimer nehmen.

1. Diese Blase muß gedruckt, und nicht lang, wie ein Sack, seyn.

2. Der Boden von stärkerm Kupfer; und überdieß wird solcher mit einem Taig überzogen, der von gleichen Theilen gepülverten Sand und Menning mit einem Drittel Roggenmehl und Wasser gefertiget ist.

3. Der Rauchfang und Schürloch werden durch eine Feuermauer von der Blase abgesondert.

4. Unter der Bank bleibet eine Oeffnung von 8 Zoll breit und 4 Zoll hoch, laufet bis an den eisernen Rost fort, der unter den Mittelpunkt der Blase kommet. Der Rost wird von 14 Zoll langen dicken eisernen Stäben, die auf der schmalen Seite einen halben oder dreyviertel Zoll von einander stehen, 12 Zoll breit gemacht.

5. Das Thürgestell wird 9 Zoll hoch und 12 breit gesetzet, mit einem steinernen Schieber oder eisernen Thürlein versehen.

Die untere Weite des Kessels wird mit einem Reif genommen. Einen halben Schuh ausser und um den Reif wird die Backsteinmauer wenigstens einen Schuh dick angeleget.

6. Die Blase wird 15 Zoll hoch gestellet, also 6 Zoll höher, als die Thür. Wann die Mauer so weit anlaufend erhöhet ist, und sich in der Höhe von 18 Zoll an Kessel schließet, so kommet dem Schürloch gegen über in die Mauer die ziehende Feuerröhre, deren Einlauf 8 Zoll breit, und dann 4 tief und 6 hoch ist. Diese Röhre gehet links und rechts und ist an Kessel geschlossen. 18 Zoll hoch von dem Boden des Kessels laufen ober dem Schürloch beede Röhren zusammen,

men, und gehen alsdann senkrecht aus, welche ein Backstein beliebig schließet.

Es ist ein Fehler, wann die Röhren an die Hacken der Blase laufen, oben ist die Hitze weniger als unten und in der Mitte nöthig.

Wenn in allem ordentlich verfahren worden, und die Blase hat ihr stärkstes Feuer, so darf die Flamme weder unten noch oben ausschlagen.

§. 42.

Vom Schönen des Weins.

1. Das Fuder ist in unserm Lande verschieden; hier hat es 12 Eimer, dieser 8 Kübel oder 64 Maas, solche wieget beynahe zwey und ein halbes Pfund Nürnberger schwer Gewicht.

2. Man rechnet auf 1 Fuder Wein 2 Loth Hausblasen. Ich komme, nachdem der Wein schwer und trübe, mit einem, mit einem halben, auch einem viertel Loth aus.

3. Es kommt nicht auf die Menge der Hausblase an, sondern daß solche vollkommen aufgelöst und dem Wein innigst beygemischt werde.

4. Ein Wein, zumalen wenn er fett ist, hat lange Zeit nöthig, bis er sich selbsten hellet und reiniget, und da bey allen dem die geistigen und öligten Theile von denen groben zu stark umwickelt sind, so findet dieserwegen der Gaume nicht das angenehm Reizende, und unser Geblüt nicht das Gesunde, welches bey dem nemlichen Wein sich alsdenn so merklich entdeckt,

wenn er geschönet worden. Die, so mit dem Stein in der Blase beschwert sind, füllen ein eimeriges Fäßlein mit Wein, schönen solchen mit einem ganzen Loth Hausenblase, und trinken diesen Wein, so wird ihnen bald geholfen.

5. Bey allen Vorzügen eines geklärten Weines vor einem andern ist es dennoch gut, wenn wenige Theile der Hausblase auf einmal dem Weine gegeben werden, s. §. 48. A. N. 11.

6. Alle klebrigte und leimartige Wesen sind darzu geschickt, aber keine sind dienlicher, als der senegalische Gommi und die Hausenblase, sie muß weiß, durchsichtig und blätterícht seyn.

A. Von der warmen Schönung.

1. Man klopft die Hausblase, daß sich solche blättern und zerreißen lasse.

2. Man bringt sie in ein messinges Pfännlein, giest kaltes Wasser darzu, kocht es unter stetem Umrühren mit gelindem Feuer, ohne sie zu sieden.

3. Da ein Theil des Wassers verdünstet, so giest man anderes warmes hinzu.

4. Wenn alles aufgelöst ist, so zwingt man solche durch ein Tuch, ehe sie zur vesten Sulze wird, und löset sie weiter mit Wein auf, s. l. C.

B. Von der kalten Schönung.

1. Man nimmt 8 oder 16 oder 32 Loth Hausenblase, zerklopft und blättert solche, giest frisches Wasser darüber, so läßt sie sich nach einigen Stunden auf das kleinste zupfen.

2. Man bringt sie in Gefäße, giest auf jedes Loth Hausenblase ein Trinkglas guten Wein-

essig und rühret sie zu einen Brey: So oft solcher sich verdicket, so giest man entweder reines Wasser, oder von dem besten Wein im Keller nur so viel hin, daß es immer ein dünner Brey bleibe. Wenn einmal zu viel angegossen worden, so ist die Hausenblase ersoffen.

3. Wer fleißig ist, und oft, aber niemals zu viel hingiest, der wird mit dem Auflösen in kurzer Zeit fertig.

4. Jetzo nimmt man ein Fäßlein, das doppelt so viele Maase hält, als man Loth Hausenblase aufgelöst hat, brennt in solches so viel Schwefel, als es annehmen kann, und treibt die aufgelöste Hausenblase durch den Seyher hinein. Das dicke, so zurückbleibt, löset man ferner auf, bringt solches in das Fäßlein, und füllt es mit Wein aus.

5. Dieß Fäßlein wird einige Zeit auf den zweiten Boden gestellet.

6. Wo man wenige Hausenblase auf einmal brauchet, so füllt man ein halbes Loth der aufgelösten in einen steinernen Krug, füllt solchen mit Wein aus, pfropft ihn, und legt ihn auf die Seite, bis zum Gebrauch.

7. Hat man ein Loth Hausenblase zum Schönen nöthig, so nimmt man 2 Maase Schönung, und brennt den leeren Raum des kleinen Fäßleins jederzeit mit Schwefel auf, um den Kohn und die Gährung abzuhalten.

C. Vom Einmischen der aufgelösten Hausenblase, die jetzt den Namen Schönung erhält.

1. Es seye die warme von A. oder die kalte von B., so nimmt man nur 2 Maas, das ist, ein Loth Hausenblase auf einmal, gießt sie in die leere Butte, welche einen halben Eimer fasset, zertheilt solche durch birkene Ruthen (Besem) und gießt 1 Maas Wein nach und nach darzu.
2. Zu dem stets fortdaurenden Peitschen wird eine halbe Stunde Zeit erfordert, bis durch das wenige Zugießen des Weines die Butte voll wird.
3. Aus dem vollen Faß Wein, so sich hellen soll, wird 6 Täge vor dem Ablaß ein halber oder ganzer Eimer Wein auf ein klein Fäßlein gezogen, und, wenn es beliebig ist, alleine geschönet.
4. Das volle Faß wird mit dem Hahn angestochen. Zur folgenden Arbeit gehören 3 Personen. Der Erste peitschet und schöpfet aus der Butte 1 Maas Schaum (vollkommen aufgelößte Hausenblase) in die leere Stütze. Der Zweyte füllet durch den Hahn diese Stütze mit Wein. Der Dritte gießt solchen oben durch den Trichter in den Wein zurück. Auf diese Art wird fortgefahren, bis die Butte leer ist, alsdenn wird das 2te Loth Hausenblase (Schönung) und wenn es nöthig, die folgenden eben so behandelt.
5. Wenn das geschehen, so wird der Spund mit doppelten Tuch umbunden und vest eingeschla-

gen,

gen, sonsten geht die Schönung schnell zu Grunde und ersaufet.

D. Von der Schönung mit Gommi.

1. Zu 1 Fuder Wein nimmt man 4 Loth senegalischen Gommi, pülvert solchen, schlägt ihn durch ein Haarsieb oder durch Leinwand.

2. Wenn das Faß ganz voll ist, so zieht man 6 Maas heraus, schüttet den Gommi auf den Wein in das Faß, rührt sanft, daß sich das Pulver nur ausbreite, schliest den Spund veste, läßt alles 14 Täge ruhig liegen und füllt alsdenn das Faß aus.

3. Alle mit Hausenblase geschönten Weine müßen im Sommer nach einer oder zwo, im Winter nach vier oder sechs Wochen abgezogen werden, welches bey dem Gommi nicht nothwendig ist.

4. Es darf kein Wein, der geschönt wird, geschwefelt seyn; es ist am besten, man schönet 6 Täge vor dem Ablaß, und wenn der helle Wein abgezogen wird, so wird er nach §. 34 aufgebrennt und eingebrennt.

5. Sollte ein junger fetter Wein durch die erste Schönung sich nicht vollkommen reinigen, so wird solcher zum zweytenmal geschönet, aber hier wird nur ein viertel Loth Hausenblase zum Fuder Wein genommen.

6. Wenn dadurch junge, schwere, fette Weine sich nicht hellen lassen, so nimmt man zur Schönung von dem feinsten köllnischen Tischlerleim.

§. 43.

Wie der Wein auf Bouteillen zu ziehen.

1. Man bringt einen kleinen Hahn in das Faß, öffnet solchen ein wenig, läßt den Wein, daß er nicht schaume, an den innern Hals anlaufen, und wenn die erste Bouteille gefüllt ist, so wird mit der zwoten untergefahren und der Hahn nicht geschlossen.
2. Man pfropft die Bouteille so, daß zwischen jenem und dem Wein ein leerer Raum von einem Zoll bleibe.
3. Dieser Pfropf muß rein und neu seyn. Es ist zu bedauren, daß oft eine ganze Bouteille Wein durch einen verdorbenen Pfropf verlohren gehet.
4. Den Pfropf schnürt man mit in Oel gesottenen und wieder getrockneten Hanffäden, oder mit ausgeglüeten dünnen Drath.
5. Man steckt den Pfropf und das obere Theil der Bouteille in die zerlassene, aber nicht heiße, Kütte, s. §. 47. N. 4. oder in bloßes Pech.
6. Man legt die Bouteillen nach zwey Tägen auf die Seite auf Sand, und bedecket solche 2 Zoll hoch darmit: denn, so die Bouteille stünde, gienge der Pfropf ein, und die eindringende Luft machete den Wein kohnigt.
7. Wenn der Wein nicht ganz vollkommen gereinigt ist, so setzet er in der Bouteille noch Trub ab. Im Einschenken erhebt sich solche und macht den Wein unschmackhaft und nebelicht.

8. Wenn

8. Wenn der rothe Wein nicht zwey Jahre alt ist, so hat er noch zu viele Theilgen der zerrissenen und geraspelten Beere in sich, mit welchen er vergohren hat; man darf hievon nicht mehr auf Bouteillen ziehen, als man in zwey Monaten austrinkt.

9. Wenn eine Bouteille oder steinerner Krug ausgeleeret ist, so werden solche gereiniget, in die Höhe zwischen zwo Latten umgewendt gehängt, daß solche auslaufen und immer gut bleiben.

§. 44.

Vom Schwefel zum Ein- und Aufbrennen.

1. Er ist nicht so ungesund, wie man sich einbildet; der Engelländer macht aus dem Schwefel das Oleum Vitrioli, und die Herren Grävenhorst, Kunzmann, Alberti und andere aus diesem und dem Urinsalz den Salmiac, s. §. 39. N. 5. einige der Bestandtheile der Weinhefe.

2. Wie aber eine gelinde Wärme gebähret, und eine heftige zerstöret, so ist es auch mit dem Schwefel

3. Denen jungen Weinen ist er ein Balsam, denen alten aber Gift.

4. Rothen Schwefel zu machen, oder mit gepülverten Gewürzen und Mineralien zu versetzen, ist kostspielig und der Gesundheit schädlich.

5. Man läßt den gelben Schwefel fließen, gießt auf

1 Pfund

1 Pfund dessen 1 Loth Vitriolöl, schmelzt die reinen Theile des Schwefels wieder und zieht ihn dünne auf weiße grobe Leinwand, so, daß jede Schnitte von sechs Zoll lang und ein und einen viertel Zoll breit ein Loth wiege.

6. Wenn der gezogene Schwefel sehr dick auf einander ist, so fällt der schmelzende in Wein, wo er schadet, oder in das leere Faß, wo er verlohren ist.

7. Bey jedem Auf- und Einbrennen muß ich mit der letzten Flamme die Kohle behutsam herausziehen, sonsten wird dadurch der reine Wein wieder nebelicht: Lasse ich den Dampf in das Faß, so ist es ein Fehler. Sogar der Dampf von der ausgebrennten Muscatennuß theilt dem Wein einen üblen Geschmack mit.

8. Es werden mit dem Schwefel ein- und aufgebrennt

a. Die leere Fässer, um die Luft, die sonst faul würde, auszujagen, und die Feuchte zu vertrocknen.

b. Die Mostfässer, um die Gährung zu mäßigen, und einige Zeit zu unterhalten.

c. Die hefenartige und grobe Weinsteintheilgen niederzuschlagen, und das feine Schwefelöl dem Geiste des Weines beyzumischen.

d. An denen nicht ganz vollen oder angezapften Fässern die Luft auszutreiben, und den aufgelösten Schwefel an dessen Stelle zu setzen, der die Ausdünstung des Weines und die Entstehung des Kohns verwehret.

§. 45.
Von Zurichtung der Fuhrfässer und deren Füllung.

1. Den Geschmack und die Farbe des Holzes von neuen Fässern wegzubringen, werden solche nach §. 25. N. 8. behandelt.
2. Die zubereiteten müßen durch den Geruch und brennenden Wachslicht untersucht werden, ob solche vollkommen rein sind? Findet sich das geringste, und wenn es auch nur ein Flecken innen am Holz wäre, so wird der Boden aufgeschlagen, der Fleck ausgebürstet und rein gewaschen.
3. Da durch die große Kälte im Winter und die Hitze im Sommer die Faßtauben schwinden, so werden die Reife angetrieben, was schadhaft ist, ergänzet, die Kopfreife genagelt, und das Faß, wenn es nicht ganz durchgebunden ist, verspriesset.
4. Es werden hierauf im Sommer die Fässer, wo nicht gebrühet, doch so lang, als es die Zeit leidet, gewässert, und mit reinem Wasser geschwanket.
5. Von einem Wein, der auf Schönung liegt, darf nicht gefüllt werden, man nehme dann alles wohl in acht, was §. 34. N. 7. gesagt worden.
6. Es werden die Fuhrfässer aus dem Lagerfaß mit dem Schlauch gefüllet.
7. Die Spünde müßen von Aeschen- oder Aspenholz seyn.

8. Man

8. Man nehme kein Tuch zu denen Spünden und Schlauchzapfen, es seye dann mit blosem Wasser gewaschen worden; Wo Seife darzu kommt, und der Wein erhält das Tuch naß, so wachsen bey warmen Tägen Würmer.

9. Wenn der Wein an Ort und Stelle kommt, so müßen die Fässer unverzüglich in Keller gebracht, geöffnet, geprobet, aufgefüllet und hierauf mit frischem Tuch und Spund zugeschlagen werden.

10. So ein Wein in großer Hitze oder Kälte geführt worden, kann man nicht von seinem wahren Werth urtheilen; Ist er viel gefroren, so zieht man ihn ab, oder im ersten Fall läßt man ihn verkühlen und einige Täge ausruhen.

11. Wenn diese Weine ausgezapfet werden, so wird ein Theil der Flamme von einer Muscatennuß alle 8 Täge auf den angebrochenen Wein gebracht, durch den Spund ein kleines Löchlein gebohret, und nur alsdenn, wenn es nöthig ist, ein wenig geöffnet.

12. Hat man kleine und größere Fässer, und das Verkaufen gehet langsam, so ist es besser, wenn man die kleinen anzapfet, und wenn solche leer sind, von denen größern wieder füllt.

13. Ist ein Fäßlein leer, so wird es ohnverzüglich aufgeschlagen, gebürstet, gewaschen, der Boden hierauf eingesetzt und mit Schwefel eingebrennt.

14. Diejenigen Herren, so kleine Parthien sich kommen lassen, thun am besten, wenn der Wein nach §. 43. auf Bouteillen gezogen wird.

§. 46.
Von verschiedenen Geräthschaften im Keller.

1. Der Brenndrat besteht in einem abgekürzten Kegel, der 6 Zoll lang, oben 3 Zoll und unten 1 Zoll im Durchschnitt hat, nach seiner Länge durchgebohrt ist, wodurch der eiserne Drat geht, an dessen unterer gekrümmten Spitze der Schwefel angehängt wird. Dieser Brenndrat hat den Vortheil, daß er zu jeden Spundloch geschickt ist, und wenn ich einem bey nahe vollen Faß aufbrenne, das Spuudloch verschließen aber auch den Brenndrat zuruck ziehen kann.
2. Die Schlauch- und Laßzapfen dörfen nicht wie eine Pyramide, sondern ganz verlohren zulaufen. Der Spünde habe ich schon gedacht.
3. Das Holz zu diesen Zapfen und Spünden, muß von engen Saftröhren und so gedrehet seyn, daß die Krone des Baums innwendig in den Wein komme, gegentheils wenn die Weite der Saftröhren hinein kommen, so schlägt der Wein durch. Das Sieden im Oel ist lächerlich.
4. Füllt man durch den kleinen Laßzapfen vielen Wein, und solcher rinnet am Boden ab, so verdrückt man einer Erbsen groß Unschlit unten am Zapfenloch.
5. In dem Keller im Haus sieht man täglich, und in dem auserm Haus zwomal in der Woche nach, ob nichts Schaden nimmt. Findet man Wein auf denen Köpfen der Grundtauben, so verräth dieses einen üblen Haushalter.

6.

6. Wenigstens des Jahrs einmal, im Frühling, müssen alle Lagerfässer mit Wasser rein abgebürstet werden.
7. Die Füllstützen, Trichter, Heber, Pumpe, Reißer, Füllrohr, Schläuche, Röhren und sonstige Geschirre muß man vor und nach ihrem Dienst reinigen und zum trocknen auslaufen lassen.
8. Läßt man Weine versuchen und man nimmt die Probe nicht durch die Pumpe, so muß man das Faß in der Mitte anzapfen, und wenigstens eine halbe Maas Wein in ein Gefäß vorschießen lassen; denn in einem Lagerfaß sind dreyerley Weine, der obere ist der flüchtigste, der mittlere der beste und der untere der schwerste.
9. Sollte Ungeziefer das Schmalz an dem Faßthürlein abnagen, so streuet man klaren lebendigen Kalk dahin.
10. Die Mäuse und Ratten aus dem Keller zu vertreiben, muß man entweder denen Katzen einen Eingang lassen, oder gestoßenen Zucker mit gleichen Theilen klaren Kalk vermischen, und solches sowohl als Wasser auf flachen Tellern hinstellen.

§. 47.

Von der Kütte.

1. Man läßt Unschlitt fliesen und rührt gleiche Theile von zerquetschten Schaaflorbern ein.

ein. Wenn ein Fuhrfaß rinnet, so wird das schadhafte warm überstrichen.

2. Man nimmt 2 Loth ganz trocknen Käß, der von abgeraumter Milch gemacht ist, reibt ihn so zart, als möglich, schüttet ihn mit 2 Loth frischen zart geriebenen Steinkalk in 4 Loth abgeblasner Milch, mischt alles wohl und streicht es auf leinene Binden.

3. Man nimmt 2 Loth frisches Kalkmehl mit 1 Loth gebrennten und gepülverten Gyps, macht solche mit frisch geronnenen Käß zum Teig, und verbraucht ihn geschwinde: oder man nimmt Wagenschmier rührt so viel klaren Kalk hinein, daß es ein Brey werde.

4. Pfropfkütte: 1 Pfund Harz, 1 Pfund Pech, 2 Pfund gelb Wachs, 1 Loth Terpentin über gelinden Feuer fließen lassen.

5. Gärtner Salbe: Leimen oder Thon durchgesiebt, gleiche Theile Kühmeister (blose Kuhdung) eingekneten, in einem Topf im Keller aufbehalten: Je öfter Wasser darzugegossen und solche bearbeitet wird, je zäher und besser wird solche.

6. Pelzkütte: Man überstreicht mit der von N. 5. die Schnitte, überpinselt Flecke von Leinwand mit zerflosnen Unschlitt und Harz und bedeckt damit die Kütte.

7. Man taucht einen nassen ausgedruckten Schwamm in Eyweis, drückt ihn aus, einigemal wiederholt, so ist es Wasser; in dieses Striemen von Schweinsblase getauchet, zerfallenen Steinkalk darauf gesiebt und sogleich verbrauchet.

§. 48.

Von der Weinprobe.

A. Von dem natürlichen Weine.

1. Man versuche keinen Wein auf saure oder gewürzhafte Speisen, sondern reinige zuvor den Mund mit frischem Wasser aus.
2. Im Einschenken reißen sich alle Tropfen von einander, diese machen im Glas viele kleine Perlen, springen bogenweiß in die Höhe und man hört ein sanftes rauschendes Säuseln, wobey die kleine entstandene Bläßlein verschwinden.
3. Sein Geruch ist vortreflich, zumalen wenn der Wein von denen Trauben, N. 6., gepreßt worden, und nach Anweisung §. 32. N. 1. über seine Beere vergähret hat.
4. Er ist von einer Citron- oder lichtgelben Farbe, zeigt sich im Glase so rein und durchsichtig, wie ein geschliffener Crystall.
5. Er füllt den Mund satt, reizet zum Trinken, erwärmt, ohne zu erhitzen und Durst zu machen.
6. Seine Bestandtheile sind vollkommen vereiniget, ohne daß eines die Oberhand habe, welchen Trauben der Wein seine Geburt zu danken hat, so schmecket man mehr oder weniger das Gewürzhafte: Hier zeichnen sich besonders aus, der Großfränkische, kleine Rißling, Muskateller, Rothwiner und der gedrungene Schwarzwälsche.
7. Er hält zwischen süß und sauer das Mittel, so wenig die ganz süße Weine gesund sind, so

wenig sind es die saure, zumalen wenn solche die Zähne stumpf machen.

8. Jeder Jahrgang durch das ganze Land hat sein eigenes Gefährt, so, daß, wenn ein Wein nicht gekünstelt, oder mit dem andern vermischt ist, er lange Zeit kenntbar bleibt: Den Erdgeschmack, so einigen Gemarkungen eigen ist, meine ich dadurch nicht.

9. Wenn dem Wein, nach der Gährung, fremde Dinge beygemischt werden, so erregen sich solche im Sommer und machen ihn trübe.

10. Sogar zwey helle Weine, wenn sie beym Abfüllen gemischt werden, stoßen sich auf der Fuhr und werden nebelicht.

11. Ein Wein, der viele Schönung auf einmal bekommen hat, setzt solche nicht geschwinde ab, man bemerkt bey seiner Klarheit kleine Fäßergen; sobald er gefahren wird, so reiben sich diese an einander und machen den Wein trübe.

12. Ein ächter Wein läßt in einer eisernen Pfanne beym Einsieden ein wenig Salz und Oel zurück.

B. Von dem gekünstelten Wein.

1. Ein Wein, der durch Weingeist versüßt und verstärkt worden, erhitzet das Geblüte.

2. Wenn man den Wein erwärmt und beym versuchen öfters an den Gaumen kommen läßt, oder den warmen Wein auf der Hand stark reibt, und durch die Nase den Geruch schnell einzieht, oder in einer kleinen Bouteille einige Täge ruhig stehen läßt, sachte abgießt und versucht, so verrathen sich oft die beygemischten Theile.

3. Diese Weine geben in der Destillation vielen Geist, das Zurückgebliebene, der weise Bodensatz, hat viele zuckerartige Theile in sich, aber leider! weniger Oel, als der ächte Wein. Man verfahre damit nach §. 30. N. 5., koche das übrige bis zur Trockene ein, auf die Art, wie man die Weinfarbe vom Zucker brennt, giese alsdenn Wasser hinzu, so färbt sich dieses reichlicher, als von einem ächten Wein.
4. Man gießt über 1 Loth gepülverten Aurumpigment und 2 Loth lebendigen Kalk 6 Loth kochendes Wasser, seyhet das Flüßige durch und tröpfelt darvon in ein Glas Wein. Wenn er natürlich ist und keine mineralische oder sonstige fremde Theile in sich hat, so hellet er sich bald wieder, außerdeme wird er röthlich, braun oder schwarz, und machet von gleicher Farbe einen Bodensatz.
5. Wenn man 6 bis 8 Tropfen von dem durch Aqua fort aufgelösten Silber in ein Glas Wein gießt, so wird solcher, wenn er zu stark geschwefelt ist, trübe.
6. Bringt man vom Sal alcali in den Wein, und es sind in diesem Krebsaugen, Eyerschaalen, Kreiden, gebranntes Hirschhorn oder Gyps, so fällt solches nach einigen Tägen zu Boden.
7. Ist die Farbe des Weins vom Zucker, so verrathen dies einige Tropfen von der Solutione Mercurii sublimati.
8. Wenn ein rother Wein fremde Farbe hat, so entdeckt man solche durch aufgelösten Alaun, oder Weinsteinöl.

Ein

Ein gerechter, ächter Wein, dessen Vatter die Sonne, und des unächten die Kunst ist, sind so verschieden, als das Spießglas, welches, durch die Sonnenstrahlen calciniret, den Schweiß treibt und das Herz stärket; hingegen das durch Feuer calcinirte Brechen und Abweichung erwecket.

Wenn künftig meine Landesmänner die besten Gattungen Weintrauben und jede besonders pflanzen; die Zöglinge sorgfältig und natürlich behandeln; fruchtbares, kurzes und nicht vieles Holz aufschneiden; die Erde fleißig umgraben; das überflüßige Holz, das dem guten die Nahrung entziehet, ausbrechen; die Reben an Wände ziehen, oder den runden Stock durch geschicktes Abblatten mehr Sonne und Luft verschaffen; bey der Weinlese die Trauben auswählen, und solche sogleich ihrer Kämme befreyen; jede Gattung Mostes besonders behandeln, und die eindringende Luft, als die Pest des Weines, abhalten; endlich ablassen, wie ich §. 34. erwehnet habe: so wird niemand träumen, den guten Frankenwein zu verachten, sondern er wird sich durch seine vorzüglich guten Eigenschaften empfehlen. Man verfahre ihn nach Ost- und Westindien, seine Bestandtheile werden nicht geschieden, sondern sie bleiben vollkommen vereiniget.

Kein edler Franke lasse sich mehr einfallen, seinen guten Weinen die Masque fremder Weine zu geben.

Wie nicht alle Frankenweine Leisten- und Steinweine sind, eben so wenig darf man alle Rheinweine vor Johannesberger oder Riedesheimer trinken; wovor Herr von Vorster, der Rheingauer Pa-

triot S. 50. ebenfalls warnet: „Alle Rheingauer „Weine sind würkliche Rheinweine; aber nicht al„le Rheinweine sind Rheingauer.“ Und wenn schon der Herr Professor Johann Christoph Erich Springer in seiner Abhandlung vom deutschen Weinbau S. 59. sagt: „daß überhaupt der „Rheinwein mehr Autorität habe, als der Fran„kenwein;“ so sagt er doch bald darauf S. 63. „Ich habe in dem nördlichen Deutschland schon „so viel Frankenwein für Rheinwein trinken müs„sen, daß ich glaube, der Rhein gebe zwar den „deutschen Weinen den Namen, aber Franken „den Cours; denn die alten Rheingauer Weine „sind kein ordentlich Getränke, erfordern ein gros„ses Kapital und kommen auch noch gerade unter „den köstlichen Weinen aus der Mode; die jungen „aber und die am Oberrheine gebauet werden, ma„chen bey den Ausländern mit ihrer charakteristi„schen Säure nie ihr Glück, wenn nicht der süße „Frankenwein sie erst besänftiget, oder unter ihrem „Namen alleine die Rheinischen Stücke erfüllet. D. Rosenstengel schreibt: „Bey Würzburg wächset „ein Wein, welcher wegen seiner Mildigkeit unter „die sauren Rheinweine gemischet, ihnen einen „angenehmen Geschmack macht.“ Was der große Glauber, dessen Geburtsort die Stadt Kißingen zu seyn, die Ehre hat, zum Vortheil des ächten Frankenweins, und andere zum Vortheil des guten Rheinweins geschrieben haben, von denen dem oftbelobten Herrn von Vorster die oberste Stelle gebührt, muß ich der Kürze wegen zurücklassen.

Ge-

Getrost! die Reichen werden es sich zur Pflicht machen, die von dem geschickten Weingärtner erzeugte ächte Weine um einen solchen Preiß aufzukaufen, daß er schadloß gehalten und überdieß belohnt wird vor die geschickte Auswahl der gepflanzten edlen Weintrauben; vor den wohl überdachten Schnitt, der, ohne den Weinstock zu schwächen, viele und süße Früchte bringt; vor die Auswahl der Trauben in der Weinlese, und endlich vor die geschickte Behandlung bey der Kälter, Gährung und Ablassen.

Ein einziger dieser Patrioten, der noch überdies suchet, die im Lande erzeugten Früchte ausserhalb zu versilbern, schaffet mehr Nutzen, als 25 Modehändler, die bloß dem Luxus Opfer bringen, und das mehreste Geld außer Land schicken. Die, so starke Einkünfte haben, den Hang zum hohen Geschmack fortsetzen, auf die Früchte des Landes mit Eckel herabsehen, mögen immerhin warme Getränke genießen. Wir wollen eine Bouteille Wein trinken, und so wir dessen zu viel genossen, des andern Morgen den Wein glüend nehmen.

Jüngst hat mir mein Leibarzt gebothen,
Stirb, oder entsage den Wein,
Dem weissen sowohl, als dem rothen,
Dann der wird dein Untergang seyn.
Ich hatte es heilig versprochen.
Ich hielt es zwo schreckliche Wochen,

Doch

Doch gestern, ein Stündchen doch nur,
Vergaß ich den albernen Schwur.
Wie treflich bekam mir die Speise,
Wie schlief ich so ruhig die Nacht,
Wie bin ich so frölich, so weise,
So willig zum Sterben erwacht?
Tod höre, man hat mir befohlen,
Stirb, oder entsage den Wein,
So bald du willst, kannst du mich holen,
Hier sitz ich und schenke mir ein.

Dritte
Malvasia
Moller
Muscat
2 Schilling

Fischer, Johann Christian

Der Fränkische Weinbau und die daraus entstehenden Produkte patriotisch und physicalisch beschrieben ; in zweyen Theilen

Marktbreit 1782

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 196
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266400-3
VD18 10607471-004